

# Skæg i rørskoven med flyvske dage for vegetarer

📱 16. oktober 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 10 (Indland), JAN SKRIVER..., 809 ord, Id: e4a04476

Naturreportage: Det vrimler i år med skægmejser i mange danske rørskove. En mild vinter og en varm sommer har været gunstig for de eksotiske papegøjemejser, der strengt taget ikke er klædt på til det nordiske klima. På denne tid af året skifter mejserne menu og bliver fuldtids planteædere efter måneder på en proteinrig kost af insekter.

Henter billede...

Pludselig kiggede han op efter at have tygget lidt på frøene i toppen af tagrøret, og så skal jeg ellers love for, at han demonstrerede et overskæg af dragende dimensioner.

Mage til macho-mejse havde jeg sjældent set.

Jeg nåede at tænke på både Burt Reynolds og Groucho Marx, inden han fløj videre og på ny lod sig dumpe ned i den tætte rørskov.

En kort øjenkontakt med en skægmejsehan i toppen af et tagrørsstrå, og så var han pist væk i selskab med en flagrende flok af artsfæller.

I disse uger er det højsæson for skægmejser, der flakker om og søger føde og fodfæste i danske rørskove. Pludselig kan der lette en eskadrille af de små, kanelbrune, langhalede mejser, der i flugten kan minde om undulater.

Derpå begiver fuglene sig af sted på må og få for at finde nye leveområder med tætte skove af tagrør.

»På denne tid af året sker en vis udvandring af skægmejser fra de frugtbare yngleområder til nye levesteder, hvor der er tagrør, hvis energirige frø er i høj kurs. I år er der tilsyneladende rigtig mange skægmejser over det meste af landet. Sommeren har været lang og varm, og mange mejser har formentlig fået mindst to kuld på vingerne,« siger biologen Poul Hald-Mortensen, der har fulgt udviklingen i den danske bestand af skægmejser, siden arten indvandrede i slutningen af 1960' erne.

Kulden kræver sine ofre

Koloniseringen af Danmark fandt sted med Holland som springbræt.

»Dybest set var det mennesket, der sendte skægmejser i stor stil mod nord og nyt land i tempererede områder.

Der skete nemlig det, at mange af de udstrakte rørskove, der efter Anden Verdenskrig var vokset op i Holland i landets enorme nyinddæmmede områder, blev kultiveret.

Disse rørskove husede tusinder af ynglende skægmejser, der i løbet af kort tid mistede deres livsrum. Det fik fuglene til at masseudvandre mod bl. a. Danmark, hvor de så slog sig ned i store rørskove langs fjorde, søer og i moser,« fortæller biologen.

Siden den store skægmejseinvasion for omtrent 50 år siden er det gået op og ned med den danske ynglebestand.

Strengt taget er skægmejsen en subtropisk og tropisk art, som bogstaveligt talt ikke er klædt på til vores himmelstrøg. Dens fjerdragt er tynd og forfinet. Hvor musvitter og blåmejser har et lag dun, der gør det ud for termoundertøj, er skægmejsen på mere bar bund under sine yderste fjer. Den synes at balancere på randen af permanent gåsehud, når vinteren strenges, og i lange, frosthårde perioder i de mørke måneder sker der massedødsfald i bestanden.

Derfor har den milde vinter 2013-2014 og det tidlige, lune forår i år været virkelig gunstigt for skægmejserne.

## Det nordiske mejsekøkken

»Skægmejsernes situation svarer næsten til, at vi mennesker skulle gå klædt i sommerskjorte eller T-shirt året rundt, uanset om der var streng vinter eller ej. Det tager hårdt på ynglebestanden, når vi f. eks. oplever fire iskolde vintre i træk, som vi gjorde fra 2009 til 2013. Flere gange i de senere årtier har skægmejsen været på nippet til at forsvinde fra vores natur på grund af de hårde vintre.

Men lige så hurtigt går det fremad, når vejr og klima arter sig i skægmejsens favør.

Og vi må formode, at klimaændringerne i retning af mildere vintre og varmere somre vil føre til flere skægmejser over det meste af Danmark,« siger Poul Hald-Mortensen.

Skægmejsen er på enestående vis tilpasset et liv i skovene af tagrør året igennem.

Det betyder, at fuglene så at sige skifter mave og menu to gange om året.

Forår og sommer, når fuglene lever af de myriader af fluer, myg og edderkopper, som hører til i stueetagen af den fugtige skov af tagrør, fordøjer de proteinrig, dyrisk føde.

Men når tagrørene serverer masser af frø om efteråret, i takt med at insekterne forsvinder, får fuglene en helt anden mavefornemmelse.

Da bliver de små, vimse kødædere til **vegetarer** fra september-oktober og frem til næste forår.

Det betyder, at skægmejserne i lighed med andre frøædere må æde små sten, som kan male den svært fordøjelige planteføde til mejsemad, der kan optages af organismen.

Skægmejsen får en muskuløs mave fyldt med gastrolitter, mavesten, der bliver slidt vinteren igennem, inden menuen og maven igen skifter næste år.

indland@jp.dk

Fakta: FRILUFTSREPORTER

Jan Skriver er journalist og naturfotograf.

Han skriver om naturoplevelser og -nyheder for Jyllands-Posten.

FAKTA Her bor skægmejsen

Fuglereservatet Vejlerne i Nordvestjylland er Danmarks formentlig bedste yngleområde for skægmejsen. Alle større danske rørskovsområder huser bestande af ynglende skægmejser.

I københavnsområdet er Vestamager, Utterslev Mose og Gentofte Sø veletablerede levesteder for skægmejsen.

Skægmejsen hører til papegøjemejserne, der tæller 19 arter af timaliefamilien, der primært lever i Asien.

Disse meget sociale, floklevende fugle er specialister i at finde føde i skove af bambus, der er den højeste og kraftigste græsart i tropiske egne.

Skægmejsen er en undtagelse; den har tilpasset sig det mere spinkle græs, tagrør, frem for bambus.

- Skægmejsen er stærkt knyttet til områder med tæt rørskov. I yngletiden lever fuglene ofte skjult i stueetagen af rørskovene, men om efteråret kommer de mere frit frem for at flokkes og flyve vidt omkring. Fotos: Jan Skriver
- Det er ikke bare for skæg, at skægmejsehannen bærer den danske fuglefaunas mest prangende moustache. Hunnerne vælger nemlig de hanner, der har de største og mest

markerede skægprydelser, ligesom de tænder på de skægmejsehanner, der har de længste haler.

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



# Kødfrie fastelavnsdage

📕 2. marts 2014, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Viva), Side 14, 434 ord, Id: e449afc0

Vi er i karnevalstiden. Karne betyder kød, og vale betyder afsavn. Derfor går vi vegetarvejen i dag og lader kødet ligge en stund. For uanset hvad er grøn mad godt for sundheden og vægten. Opskrifter her er til 1 person, og de stammer fra Vægtkonsulenternes nye bog, "Supersund **Vegetar**".

Henter billede...

#### PROVENCALSK BØNNERET MED PEBERFRUGT

(1 person) 75 g renset rød peberfrugt 75 g renset gul peberfrugt 30 g løg 1 fed hvidløg timian rosmarin 7 ½ g olivenolie til stegning basilikum 175 g flåede, hakkede tomater 10 g koncentreret tomatpuré 1 laurbærblad 200 g kogte brune bønner havsalt, peber Skær peberfrugt i tynde strimler. Pil løg og hvidløg. Skær løg i tynde skiver på tværs og finthak hvidløg. Skyl og slyng timian og rosmarin, pluk bladene af begge og finthak rosmarinen. Svits løg, hvidløg, timian og rosmarin i 4-5 minutter for lav varme, til løgene begynder at blive møre. Tilsæt peberfrugt og steg ved middelvarme i 10 minutter. Skyl imens basilikum, aftør forsigtigt og grofthak.

Tilsæt basilikum, flåede tomater, tomatpuré, laurbærblad og kogte bønner og lad det simre yderligere 20 minutter.

Smag til med salt og peber.

#### GULERODSSUPPE MED RØDE LINSER

225 g skrællet gulerod 5 g grøntsagsbouillon (pulver + 3 dl vand) 75 g røde linser 1 ½ appelsin (øko) 5-7 g skrællet ingefær ¼ tsk. stødt spidskommen havsalt 50 g skyr evt. purløg Skær gulerødder i små stykker og kog dem møre i bouillon i 10-15 minutter. Skyl imens linserne grundigt og overhæld dem med kogende vand. Hæld vandet fra efter 10 minutter og overhæld på ny med kogende vand. Lad linserne trække i vandet i yderligere 20 minutter. Riv skallen af den halve appelsin fint og pres saften af både den halve og den hele appelsin. Blend gulerod og bouillon med ingefær, spidskommen, appelsinskal og saft.

Smag eventuelt suppen til med salt, tilsæt de afdryppede linser og servér med skyr og eventuelt finthakket purløg.

TIP Prøv også at smage yoghurten til med lidt fintrevet appelsin-eller citronskal. Æblet skal helst være sødt, så smager retten bedst.

#### BAGT ÆBLE MED VANILJEYOGHURT

1 æble 1 tsk. sukrin 1/2 tsk. stødt kanel 50 g yoghurt, 1,5% 1/2 tsk. vaniljepulver Skyl æblet, skær det over på tværs, fjern stilken og kernehuset. Bland sukrin med kanel og drys det over de halve æbler. Læg stanniol over de halve æbler. Sæt i ovnen ved 175° i 25 minutter, til æblet er mørt - fjern stanniolen efter de første 15 minutter. Rør yoghurt med vaniljepulver og smag eventuelt til med lidt sukrin. Spis de varme æblestykker med vaniljeyoghurt.

TIP

Start med at tilsætte 5 g ingefær, og tilsæt så mere, hvis du synes, suppen mangler lidt kant. Spis suppen sammen med en råkost af f. eks. finthøvlet pastinak, limesaft og mynteblade.

TIP

Grofthakkede sorte oliven smager skønt som prikken over i'et på denne ret. Timian og rosmarin kan udelades eller erstattes af tørret version. I stedet for brune bønner kan man bruge kidneybønner.

• "Supersund **Vegetar**" af Sandra Pugliese. 176 sider, 279 kr. Bogen kan købes på www.vægtkonsulenterne.dk og hos boghandlere.

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



# 50 ÅR I MORGEN: Suveræn succes

🗏 5. januar 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 39 (Navne), NIELS LILLELUND..., 435 ord, Id: e430f46f

Tina Scheftelowitz sælger kogebøger i millionvis -og meget andet.

Man kan, når man har adgang til internettet og dets mangfoldighed, godt undre sig over, at det stadig kan lade sig gøre at sælge deciderede opskriftsbøger, for der er jo så mange opskrifter ude i cyberspace. Men det kan det.

Suveræn serie

Og skulle man være i tvivl, kan man spørge Tina Scheftelowitz, der titulerer sig kogebogsforfatter og iværksætter og som af usædvanlig mange mennesker vil være kendt som det første.

Hun er forfatter til mere end 20 kogebøger - heriblandt serien kaldet "Suveræne" (de fleste skrevet sammen med Sonja Bock) - som til sammen er udgivet i én million eksemplarer, begyndende med succesen "Suveræne Salater" i 1997.

Bogen blev i 2001 fulgt op af "Geniale Gryderetter og Superbe Supper", og senere er andre fulgt i en lind strøm.

Amokka med mere

Men kogebøgerne står ikke alene.

Året efter de suveræne salater åbnede Tina Scheftelowitz, der er uddannet køkkenleder fra Suhrs Husholdningsskole 1986, Amokka Café & Butik på Østerbro (nu Grønnegade) i København.

Hun havde allerede dengang erfaring i kaffebarer, for hun drev Floras Kaffebar sammen med sin mand i perioden 1991-96.

Sonja Bock drev køkkenet i Floras Kaffebar, og det var her, de to sammenudviklede det salatkøkken, som senere blev omsat til den succesrige bog.

Siden er en lang række kaffebarer skudt op rundt omkring i byen, men Tina Scheftelowitz var blandt de første, der forstod at iscenesætte kaffen som nydelsesmiddel, og hun holder sig ikke tilbage, når hun skal give produkterne navne; Drop-dead almonds, spice-up your love-life salt, clear-up your life salt er nogle eksempler.

Mere dristige produkter som f. eks. chokolade-og nougatbodypainting tilbydes også.

Og i 2002 udgav Tina Scheftelowitz kogebogen "Kaffeslabberas".

Hun har i dag solgt både butikken og varemærket.

Grøntsager er en fest

Hun har siden udvidet sit virke ganske betydeligt.

På sin hjemmeside definerer hun sin mission således: »At få folket til at spise flere grøntsager ved at gøre det til en fest. At få mennesker til at mødes, på trods af forskelligheder.

At få os til at nyde fra hjertet. Smilet og grinet er den korteste vej.« Tina Scheftelowitz er produktudvikler for fødevarevirksomheder og konsulent for cafeer og restauranter, og hun har i mange år været madskribent på Politiken.

I samarbejde med et cateringfirma kan hun via sin hjemmeside tilbyde madud-af-huset, hun holder foredrag om "spræl i hverdagen" og om at lave restemad, og så er hun medejer af et såkaldt Luxury Bed & Breakfast i Andalusien.

Hun er gift med køkkenleder Lasse Thielfoldt (som angiveligt er en stor kødspiser og aldrig laver andet til middag), og sammen har de to børn.

Tina Scheftelowitz, kogebogsforfatter og iværksætter, København.

## lillelund@jp.dk

• Tina Scheftelowitz elsker grøntsager, men understreger på sin hjemmeside, at hun ikke er **vegetar**. Foto: Niels Hougaard/ Polfoto

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



# Debat: Kød eller vegetarisk ernæring

6. september 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 33 (Debat), Erik Bech Baldersparken 24, Nykøbing Sj..., 444 ord, Id: e490b4e0

Knud Larsen kommenterer i Jyllands-Posten 1/9 min artikel i Jyllands-Posten 26/8, hvor jeg argumenterer for, at mennesket ikke er egnet til kødernæring.

Henter billede...

Hovedargumentet i hans artikel er, at fordi vi engang for længe siden begyndte at spise kød, skal vi fortsætte med denne ernæringsform. Vore forfædre havde imidlertid ingen kundskaber om ernæring, men i dag findes der ingen ernæringsekspert, som vil hævde, at den vegetabilske ernæringsform ikke er tilstrækkelig. Tværtimod viser forskning, at kødernæring er årsag til mange af vore civilisationssygdomme.

Hvis det fra naturens side var meningen, at vi skulle benytte kød som ernæring, ville mennesket anatomisk være bygget således, at vi kunne indhente byttet, fastholde det med spidse kløer, dræbe det med tænderne, flå det med tænderne og derefter sluge store kødlunser. Fordi vi har opfundet jagtvåben, knive, gryder og pander, betyder det ikke, at vor krop pludselig er blevet egnet til kødernæring.

Ud over at vegetabilier er vor naturlige føde, er de også grundlaget for vor medicin.

I tillæg til, at de har en forebyggende effekt mod sygdomme, har de også en helbredende effekt, når sygdomme er indtruffet.

Det gælder også flere af vore hverdagsagtige grøntsager, og de er helt uden bivirkninger.

Kød har ingen sådanne positive muligheder og effekt. Nye studier viser, at **vegetarer** lever længere. Det er ikke ny viden, heller ikke at **vegetarer** får en finere hud, og det er vel et godt argument i vor nutidige udseende-fikserede optagethed.

Det største klimaaftryk

Kødproduktion er de fødevarer, som giver det største klimaaftryk.

Kød er en meget CO2-intensiv vare. Der skal f. eks. 5 kg korn til 1 kg kød, og kødproduktion kræver også mere vand. En tønde land kan brødføde flere **vegetarer** end kødspisere.

Listen er lang, når det gælder argumentering for den vegetariske ernæring, og denne viden har vi haft i lang tid, men alligevel vælger mange at lukke øjnene for dem.

Når det gælder rygning, har det været en sej kamp at argumentere for de skadelige virkninger, men i dag er der ingen i Vesten, som ikke kender til dem. Den udvikling vil vi også opleve, når det gælder kødernæringen, ja, vi er godt på vej. **Vegetarer** værdsætter

bordets glæder lige så meget som kødspisere, og et vegetarisk buffetbord kan være lige så varieret, veltillavet og indbydende som et kødbord, og så kan man glæde sig over, at det ikke har kostet liv, for at vi skal spise os mætte og glade.

Det sidste er nok et fattigt argument, for vi mennesker går jo i krige, hvor vi på forhånd ved, at uskyldige, våbenløse levende væsener af vor egen art og i alle aldre bliver dræbt og invaliderede.

Og dette tilsyneladende uden at efterlade nævneværdige samvittighedskvaler.

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



## Debat: Det uetiske KöD

8. august 2014, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 8 (Debat), Thomas Erex formand, den veganske madforening Mad med Medfølelse Herambsgade 11, Aarhus..., 471 ord, Id: e485a287

### Navnet KöD provokerer, fordi det forherliger at spise dyr.

Den nye Aarhus-restaurant KöD, hvis Facebook-side for nylig er blevet bestormet af kommentarer fra **vegetarer**, er selvsagt hverken værre eller bedre end andre restauranter, der serverer kød. Men netop denne restaurant får særlig opmærksomhed af **vegetarer** og veganere som mig allerede før sin åbning af to årsager.

Den første er stedets navn. Det er ikke svært at gennemskue, hvorfor et navn som KöD springer i øjnene på en **vegetar**. Det provokerende heri er forherligelsen af at spise dyr. For os dyrevenner er det uhyggeligt, at man på den måde kan reducere et individ til et produkt.

Dyr er meget mere end bare kød. De er individer, der føler glæde og smerte, tilhørsforhold og afsavn.

Det ved enhver, der har haft et forhold til et dyr, om det så er en hund, en gris eller en ko.

Det andet er stedets maskot. En tre uger gammel tyrekalv, som restaurantens ejere har givet navnet KöD. At give en kalv dette navn og bruge den som maskot for en kødrestaurant er den ultimative måde at reducere et liv til intet andet end et produkt. Det er for mig at se en dybt uetisk adfærd. Vejen til dyremishandling starter netop der, hvor vi ikke har syn for individet, men kun ser et produkt, og restauranten KöD er med til at promovere denne måde at se dyr på.

## Uskyldige ofre

Restauranten fortjener dog ros for at sætte fokus på, at bøfferne kommer fra et dyr, som nødvendigvis må dø, hvis vi vil spise dets krop, da det netop giver anledning til debat (og forhåbentlig eftertanke) om det etisk (u) forsvarlige i denne adfærd. Desværre har flere debattører på begge sider valgt at føre debatten med tilsvininger og skældsord, men det vidner blot om, at det er et brandvarmt emne.

Der er store følelser på spil i denne debat, fordi kødspisning har uskyldige ofre: dyrene.

Vi ved, at vi kan leve sundt og godt uden at spise dyr, og det bliver derfor et etisk valg, om vi gør det alligevel. I 2012 udgav førende neuroforskere "The Cambridge Declaration on

Consciousness", hvor de slår fast, at ikkemenneskelige dyr, inklusive alle pattedyr og fugle, på linje med mennesker er fuldt ud bevidste og i stand til at udvise intentionel adfærd. Det er altså ikke længere et tvivlsspørgsmål, om dyr er bevidste individer - det er de.

Når det er en klar mulighed at leve uden at spise dyr, og vi kender til de mange fordele ved at lade være, er logikken svær at få øje på.

Vi siger, vi vil det bedste for dyrene, men vanens magt står i vejen for, at vi viser det i vores adfærd.

Et meget enkelt spørgsmål kan belyse hele min og andre dyrevenners pointe: Når det er muligt at leve sundt uden at skade eller dræbe dyr - hvorfor gør vi det så alligevel?.

• For dyrevenner virker det uhyggeligt, at man reducerer et individ til et produkt, når man spiser kød. Arkivfoto: Lars Krabbe

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



# Debat: Jensen og Jensen

23. september 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 26 (Debat), 251 ord, Id: e4972999

"Bøf Jensen", skam dig. Der er plads til jer begge to.

Vi har sammen med vores børnebørn spist på Jensen's Bøfhus mange gange. Et af vores børnebørn synes, at det skulle være en tradition, når de kom til Fyn. Det gik fint i lang tid, men et af vores børnebørn er **vegetar**, så vi tog til Jensens Fiskerestaurant i Kerteminde, og sikke en fin restaurant. Alt var bare perfekt.

Vi forstår simpelthen ikke, at "Bøf Jensen" lagde sag an. Måske fik han dårlig rådgivning, eller er han ved at blive et "gammelt stædigt menneske", som ikke vil lytte til et godt råd? Nu skal Jacob Jensen så betale 200.000 kr., fordi han hedder Jensen og havde lavet nogle rigtig gode fiskerestauranter på Fyn, som vi alle valfartede til.

Det forstår jeg simpelthen ikke.

Jeg foreslår Jacob Jensen, at han igen starter fiskerestauranter på Fyn og måske kalder dem Jacob J. Fiskerestaurant. Men pas på, der er en designer, som hedder Jacob Jensen, som designede for B&O, men jeg forestiller mig, at han er et meget fint menneske, som ikke står klar med en sagsbehandling for at udnytte, at han også kan kræve 200.000 kr. for navnet.

Man må gå ud fra, at man i fremtiden ikke må have noget, der hedder: Jensen Design, Jensen Sko, Jensens Frikadeller, Jensens Pølsevogn, Jensens Sushi, Jensens Neglelak, Jensens Hårvask osv. Kun hvis ejeren er "Bøf Jensen". Det har en eller flere verdensfjerne højesteretsdommere besluttet.

Solveig Vangsted Bøgeløkken 50, Odense NV.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

#### Mediearkiv - Infomedia Insight

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

#### MORGENAVISEN Juliands-Posten

## **BØGERNES TOP 10**

2. juli 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 16 (Kultur), 245 ord, Id: e478c76a

#### SKØNLITTERATUR

Henter billede...

1. Carl-Johan Vallgren: Skyggedrengen (6) 2. Elsebeth Egholm: Kød og blod (1) 3. Jesper Stein: Akrash (4) 4. Peter Høeg: Effekten af Susan (2) 5. Mari Jungstedt: Det fjerde offer (3) 6. John Williams: Stoner (5) 7. Donna Tartt: Stillidsen 8. Jo Nesbø: Sønnen (7) 9. Anne-Cathrine Riebnitzsky: Forbandede yngel 10. Alice Munro: Livet (10).

#### **BIOGRAFIER**

1. Nelson Mandela: Vejen til frihed (1) 2. Maise Njor: Den forkerte giraf (3) 3. Alex Ferguson: Alex Ferguson - Mine erindringer (5) 4. Jung Chang: Enkekejserinden (2) 5. Mauro Beting og Ivan Moré: Neymar - min selvbiografi(9) 6. Kurt Kragh: At tænke som en morder (8) 7. Gretelise Holm: Kærligheden, kampen og kloden (7) 8. Den hemmelige fodboldspiller 2 9. Den hemmelige fodboldspiller 10. Lars Hedebo Olsen: Kay Bojesen - Linjen skal smile (10).

#### **FAGLITTERATUR**

1. Den Ultimative Studenter Kogebog (1) 2. Danmark Dejligst (6) 3. Henrik Day Poulsen: Hverdagens psykopater (2) 4. Anne Hjernøe Christensen: Sunde salater (4) 5. Gitte Heidi Rasmussen: Den letteste vej til 5: 2 kuren (5) 6. Claus Pilgaard: Chili Klaus - den er goʻi ørerne (3) 7. Kirsten Høgh Fogt, Marianne Kastberg m. fl.: God mad, let at lave 8. Claus Meyer: Almanak 9. Gitte Heidi Rasmussen m. fl.: Bikiniklar med 5: 2 kuren 10. **Vegetar** studenterkogebogen (8) De tre bestsellerlister er baseret på salgstal fra et repræsentativt udvalg af Bog & idés butikker i sidste uge.

Tallene i parentes angiver placeringen i den foregående uge. Copyright: Bog & idé og Jyllands-Posten.

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



# Kulturklip

📱 7. december 2013, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Kultur), Side 2 (Kultur), VED MIKKEL FYHN CHRISTENSEN..., 396 ord, Id: e421f060

Trier er ikke for børn

Disneys seneste animationsfilm "Frozen" bliver vist i USA i disse dage. Det er en sød historie om en prinsesse, som det ofte er i Disneys univers. Mens forældre og bedsteforældre i tirsdags sad og ventede på, at filmen gik i gang i Tampa, Florida, skete der noget.



Først kunne salen se den klassiske Mickey Mouse-film fra et dampskib, men så kom traileren til Lars von Triers "Nymphomaniac", som viser eksplicitte sexscener. Det fortæller bedstemor Lynn Greene til My Fox: »Det virker som en evighed, når man prøver at dække en lille fyrs øjne. Jeg

havde ikke hænder nok til også at holde ham for ørene, så han fik hele lyden med.«.

Tortur af kalkuner

Det er ingen hemmelighed, at den engelske sanger Morrissey er **vegetar**. Det er heller ingen hemmelighed, at han ofte ytrer sig politisk. Nu er det slet ikke. I et åbent brev til sine

fans protesterer Morrissey over det årlige brutale drab af tusinder af kalkuner i anledning af Thanksgiving og angriber den amerikanske præsident, Obama.

»Vær sød at ignorere det tåbelige eksempel, som præsident Obama sætter, når han i Thanksgivings navn støtter tortur, når 45 mio. fugle bliver groft mishandlet og slæbt gennem elektriske bade og får deres hals skåret over.«.

### Kan Bob Dylan hade?

Frankrig har af og til et eksperimenterende retssystem, som tillader, at fiktion kan bedømmes som faktion. Selveste Bob Dylan er nu blevet sigtet for hadetale eller hate speech, efter at han i et interview til Rolling Stone sagde følgende, ikke om Frankrig, men om USA: »Sorte ved, at nogle hvide ikke ville opgive slaveriet. At hvis de fik deres vilje, ville de sorte stadig være under slaveriets åg, og de kan ikke lade, som om de ikke ved det.«.

#### Homolov rammer Flton John

Elton John bærer sin homoseksualitet med en vis stolthed, og det har bragt hans decemberkoncerter i fare. Rusland har vedtaget en ny lov, som forbyder enhver form for homoseksuel propaganda, og da Elton John netop har valgt at optræde i Rusland for at vise solidaritet med russiske homoseksuelle, byder de kommende koncerter i Rusland på en del problemer. En russisk forældrerorganisation har ifølge russiske medier bedt Putin om at aflyse Elton Johns koncert.

I et brev skrev de: »Sangeren har tænkt sig at støtte lokale sodomitter og bryde den russiske lovgivning, som er lavet for at beskytte russiske børn.«.

## mifc@jp.dk

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



# Anm: En stjernes sidste stadium

📱 7. december 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 30 (Kultur), MAZ PLECHINGER..., 450 ord, Id: e4b5b42b

Trods stjernestunder er den umage gruppe falmende efter mange års internt fnidder. Wu-Tang Clan er beviseligt mere opfindsom end Shakespeare og har inspireret en hel generation af klodens rappere.

Henter billede...

WU-TANG CLAN A BETTER TOMORROW Warner 4

Wu-Tang Clans univers har aldrig været let at navigere i: Klanen består af gangstarappere, der for de flestes vedkommende er **vegetarer**.

De rapper om guld og pistoler, men gør det med et vokabularium, der videnskabeligt bevist er større end Shakespeares. Musikken er dyster med tunge, neddroslede klaverrundgange, men også fyldt med fjollede lydbidder fra b-karatefilm.

Men det er et univers, der siden debuten i 1993 har udvidet sig til at omfatte eget tøjmærke og computerspil, til at nå den amerikanske pladehitlistes top, til at inspirere rappere overalt fra Malk de Koijn til Kanye West og til at tjene som rampe for solokarrierer for alle gruppens medlemmer.

#### Et usikkert atom

Eller "gruppe" er så meget sagt. Wu-Tang Clan er snarere et ustabilt atom, hvor otte rappere cirkler i alt andet end faste baner om klanens kerne, rapperen og produceren RZA - kun for lejlighedsvist at støde ind i hinanden.

Sådan var det i 1990' erne, da turnéplaner var en stående vits, da det altid endte med en aflysning på grund af internt fnidder. Sådan var det i sidste årti, da klanen ad to omgange blev sagsøgt af egne medlemmer, og da dens mest neurotiske elektron, rapperen Ol' Dirty Bastard, døde af en overdosis.

Og sådan er det nu, da 20-års-jubilæumspladen udkommer med et års forsinkelse, fordi to af rapperne ragede uklar i processen.

Enkeltpræstationer redder Den manglende samling kan trods et nummer med titlen "Wu-Tang Reunion" også høres på albummet.

Fraset "Preacher's Daughter" er der ikke for alvor sammenhæng mellem de enkelte rapperes vers, der ofte lyder, som om de er indsendt med posten snarere end lavet samlet i studiet.

Desuden hæger produceren RZA lovligt meget ved idéen om en jubilæumsplade. Nok er hans soulfyldte beats stadig efne, men de bidrager sjældent med store nyheder, og undtagelserne "Miracle" og "Mistaken Identity" er mere kuriøse end perspektivrige.

Når det alligevel ender ret fint, skyldes det de individuelle kvaliteter. Nok har klanen ikke hiphoppens hurtigste rappere, men efter 20 års træning er de ekstremt gode og rammer beatene præcist selv på rutinen.

Især sidder Method Mans snurrige ordspytteri stramt som et snørebånd, når han med glimt i øjet opfordrer de unge til at hive op i bukserne, da man kan se deres underbenklæder, mens GZA's naturvidenskabelige eskapader løfter helheden.

Bl. a. på pladens højdepunkt, "Keep Watch", hvor han pakker et helt vers om klanens storhed ind i astrologiske metaforer om en stjernes fødsel og udvidelse.

Dog virker det, som om grænsen for Wu-Tang Clans svært navigerbare univers er nået, og som om pladen er en døende stjernes sidste stadium. Men i så fald er det afsluttende kapitel tættere på at være et imposant sort hul end en hvid dværg.

 Wu-Tang Clans medlemmer har efterhånden rundet de 40 år. Her er de samlet til et gruppebillede, men om de har været sammen i studiet, er mere tvivlsomt. Foto: Jonathan Weiner

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



## Debat: Med islam i luften

10. juni 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 22 (Debat), Flemming Bengtsson it-konsulent & cand. mag. i historie Veksøvej 39, Brønshøj..., 437 ord, Id: e4703dfb

Det privatejede tyske luftfartsselskab Lufthansas cateringdatterselskab, LSG Lufthansa Service Holding AG, står ikke tilbage for visse danske daginstitutioners og skolers madordninger.

Henter billede...

Selskabet har i årevis, siden privatiseringen af Lufthansa i 1997, frivilligt eller ufrivilligt bukket så dybt for et religiøst mindretal blandt selskabets passagerer på visse flyruter, at selskabet inviterer til et spark bagi.

Danmark, Tyskland og Cypern er alle lande, hvor svinekød er en betydelig fødevare i den daglige husholdning, men på en tur fra København til München og derfra videre til endelig destination i Larnaca i Cypern med Lufthansa fik jeg serveret en varm ret bestående af kartoffelmos og oksekød. På rettens indpakning var det tydeligt anført, at det var et måltid uden svinekød.

Det er et totalt malplaceret signal at sende, for på ruter fra Tyskland til Cypern, i modsætning til ruter fra Tyskland til muslimske lande og Israel, er det et meget lille mindretal, der ikke ønsker at spise svinekød.

Det er også en uacceptabel forskelsbehandling til fordel for et særligt religiøst mindretal, primært muslimer, blandt selskabets rejsende og mangel på selv samme af andre eventuelle religiøse mindretal, f. eks. buddhister, samt det flertal af rejsende med en religiøs kristen eller kulturkristen baggrund, som ikke forbydes at spise svinekød.

Og oftest kan man som flyrejsende på ruter med selskaber fra lande, hvor der ikke er religiøse forbud mod bestemte spiser, bestille en forplejning, der tager hensyn til ens religion. Dette gælder også **vegetarer**, veganere og allergikere.

Forståeligt på visse ruter Hvis jeg fløj direkte fra et ikkemuslimsk land til et muslimsk land, eller fra et hvilket som helst land til Israel, hvad jeg ofte gør, forventer jeg ikke at få serveret mad, der er i disharmoni med disse landes traditioner.

Jeg ville heller ikke forvente at få serveret oksekød på en rejse mod Indien. Da jeg primo maj rejste til og fra Israel med SAS og Norwegian, var serveringen naturligvis heller ikke i strid med israelsk tradition, men det blev på den anden side heller ikke betonet, at det var et måltid uden svinekød. Som rejsende kan man kun gætte på, hvorfor Lufthansas cateringdatterselskab har valgt den laveste fællesnævners princip for sin forplejningsordning på visse ruter, for selskabet har ikke ønsket at svare på kritik heraf. Er det selskabets daglige ledelse, der uden de private investorers vidende har truffet denne beslutning for at lefle for muslimske interesser i og uden for Tyskland, eller er det selskabets bestyrelse, der med pålæg fra de private investorer står bag beslutningen? Lufthansas etiske kodeks på dette område er under lavmålet.

Så meget, at selskabets konkurrencedygtighed på pris og service i øvrigt anstændigvis må prioriteres lavere end etik.

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



# Rundt om nytårsbordet

📕 27. december 2013, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Nyt år - Nyt liv), Side 12, LOUISE BERG PETERSEN..., 495 ord, Id: e42ec7f0

# Maden, vi vælger at sætte på bordet nytårsaften, er ikke bundet af traditioner, det vigtigste er, at det er eksklusivt og lækkert.

Henter billede...

Over julen sætter de fleste danskere tænderne i en medisterpølse, hælder kirsebærsovs over risalamanden og hiver sprøde flæskesvær af stegen. Tager man i stedet et kig på de danske nytårsmenuer, er årets sidste dag ikke proppet med samme gastronomiske genkendelighed.

»Det handler mere om, hvem man er individuelt, og hvor meget gastronomisk viden man har, end om traditioner,« fortæller madkonsulent, produktudvikler og og kok Rasmus Bredahl, og fortsætter: »Vi er ikke så fastlåste i vores valg som juleaften.

Det handler i højere grad om, at det skal være ekstravagant. ».

### Kedelig torsk

Den kogte torsk forbindes ofte med at være en klassisk nytårsspise. Den hvide, milde fisk begyndte man at spise i 1700-tallet, sandsynligvis som modvægt til al den fede julemad. Den spredte sig fra de danske kyster til resten af landet, i takt med at transportmulighederne blev forbedret.

I dag er infrastrukturen væsentlig forbedret og julemaden væsentlig mere fed, men torsken og dens faster partner, sennepssovsen, har ikke fået en ordentlig krog i de nyere generationer. Den bliver stadig serveret i mange danske hjem, men mørbrad, steg eller andet vildt har overtaget pladsen som hovedret. Til gengæld ses fisk ofte som forret, hvor hummer, østers og andre skaldyr emmer af den eksklusivitet, som danskerne søger til nytår. Også sushi har fundet vej til den danske tradition: »Flere er begyndt at spise sushi nytårsaften, enten til forret eller hovedret - det er et af de få mere eksotiske indslag, der har fundet indpas på nytårsmenuen,« fortæller Rasmus Bredahl.

## Nyt nordisk nytår

Det er ikke kun den hyperpopulære rå fisk på klumper af ris, der har influeret nytårsmaden.

Flere madtendenser kan afspejles i den festramte mad, siger Rasmus Bredahl: »Det nordiske er jo alle steder - også nytårsaften.

Selv om at kødet stadig spiller en hovedrolle, er vi begyndt at gøre mere ud af grøntsagerne og tilbehøret. At være **semi-vegetar** er cool og ikke længere sådan noget 70' er-ø-lejr noget. Og så må grøntsagerne gerne være lokale.«.

specialmagasiner@jp.dk

Fakta: FAKTA OM NYTÅR

Den gregorianske kalender fra 1582 fastsætter 1. januar til nytårsdag.

Kalenderen er blevet brugt i alle vesteuropæiske lande siden midten af 1700-tallet.

Nytårsaften er dagen, hvor man tidligere prøvede at gennemskue, hvad fremtiden ville bringe, og man tog derfor varsler denne dag meget alvorligt. I dag bruger mange stadig nytåret til at markere et skifte og kigge frem i tiden ved at lave nytårsforsætter.

I det gamle bondesamfund larmede man for at skræmme onde ånder og troldværk væk. Man troede, at de var særligt aktive med højtider, og derfor var det vigtigt at larme i forbindelse med nytår. Man brugte jagtgeværer og larmede ved at knuse potteskår, men i dag er bordbomber, truthorn, knaldperler og fyrværkeri nok mere brugt.

#### KRANSEKAGEN

Selv om de danske nytårsmenuer er forskellige, serveres der stort set altid kransekage og champagne ved midnat.

Danskerne vælger som hovedregel at drikke tør eller halvtør champagne til kransekagen og ikke den søde version, der ellers egner sig noget bedre til en sød spise som kransekage.

- Nytårstorsken har måttet vige pladsen for mørbrad, steg og andet vildt. Arkivfoto: Polfoto
- Kransekagen er sikkert inventar nytårsaften. Arkivfoto: Polfoto

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



# ANALYSE EU: Skal det gøre ondt på Rusland, gør det ondt på Europa

22. marts 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 14 (International), HEIDI PLOUGSGAARD Jyllands-Postens korrespondent JETTE ELBÆK MARESSA International korrespondent..., 615 ord, Id: e45241f9

er i gang med at forberede nye økonomiske skridt mod Rusland. Det kan indirekte ramme Europa, men måske gør det mere ondt at se idealerne efter Den Kolde Krig smuldre.

Henter billede...

BRUXELLES/KØBENHAVN Embedsapparatet i Bruxelles blev sat på overarbejde, da EU's stats-og regeringschefer i nat enedes om at udvide listen over sanktionerede russere med 12 nye navne, at forberede direkte økonomiske sanktioner og at suspendere de regelmæssige topmøder med Rusland.

Tilsammen beskriver mængden af tiltag en markant kursændring af hovedlinjen i det europæisk-russiske forhold, som siden Sovjetunionens sammenbrud har været præget af at undgå at fornærme Kreml og at medinddrage Rusland i internationale sammenhænge.

Men EU stoler ikke længere på præsident Putins halve forsikringer, om at Rusland ikke ønsker at splitte Ukraine.

Virkeligheden har vist noget andet, Rusland har fastholdt store militære styrker ved grænsen, og Putin holder døren på klem for yderligere intervention ved at hævde, at det var neonazister, ruslandsfjender og antisemitter, som havde kuppet sig til magten i Ukraine.

»Det har skabt usikkerhed om, hvordan de agter at handle fremadrettet. Vi ved ikke, om der er yderligere skridt fra russisk side,« som statsminister Helle Thorning-Schmidt (S) formulerede det fra topmødet i Bruxelles.

## Luften tung af alvor

Det indrammede stemningen på mødet: En dybtfølt frygt for, at Krim blot er begyndelsen, var i fokus under den fire timer lange diskussion mellem EU's 28 statsog regeringschefer, hvor mange talte uden talepapir, og alvoren hang tykt i luften.

Det forklarer også, hvorfor alle i lokalet trods frygt for russiske modreaktioner ikke kun bakkede op om en optrapning af sanktioner mod navngivne højtplacerede russere, hvilket er forholdsvis omkostningsfrit. Der var også støtte til, at EU-Kommissionen begynder analysearbejdet for at være parat til at iværksætte handelssanktioner, selvom de også kan ramme egne økonomier.

En politisk leder bemærkede, at et indhug i landets eksport på omkring 20 pct.

til Rusland var en beskeden pris at betale for uafhængighed.

Rusland er et af de nærmarkeder, som også dansk eksport har satset på.

# Årelang splittelse

At EU-landene nu tilsyneladende taler samme sprog over for Rusland dækker over en årelang splittelse over, hvordan Europa skal tackle Kreml.

De tidligere Warszawapagtlande har advokeret for en hårdere og mere direkte kurs, mens det gamle Vesteuropa har slået på den forsonende linje.

»Rusland er som en krokodille.

Den bliver aldrig **vegetar**,« lyder en gammel talemåde, som Ruslandsskeptikere gerne har henvist til, når forholdet til Moskva blev debatteret.

Estlands præsident Toomas Hendrik Ilves har direkte argumenteret for, at Rusland ikke har noget at gøre i demokratiske forsamlinger.

Når EU nu vil suspendere optagelsen af Rusland i OECD (Organisationen for økonomisk samarbejde og udvikling) og IEA (det Internationale Energiagentur) samt aflyse de regelmæssige topmøder mellem EU og Rusland, er der lagt op til en markant anden kurs end den, som i øvrigt har præget forholdet eksempelvis udtrykt i samarbejdet om Arktis, hvor Rusland gentagne gange er blevet rost for at spille efter reglerne og for at ville en fredelig udvikling.

Putins forhandlingskort At Vesten ifølge Moskva ikke har overholdt sin delaftale efter Den Kolde Krig synes at være Putins forhandlingskort til at finde en vej ud af krisen. I sin tale til parlamentet tidligere på ugen slog han på, at USA og Nato presser Rusland op i et hjørne: »Vi er imod, at Nato skubber rundt med os i vores egen baggård og vores historiske territorier,« sagde han.

Hvis Putin får held med at tegne nye interessesfærer i Europa, er det et afgørende brud med de principper, som har guidet den europæiske verdensorden om, at grænser ikke kan flyttes med magt, og at demokratiske nationer vælger deres egne ledere.

Spørgsmålet er, om det er en pris, som Vesten er villig til at betale? Efter topmødet i Bruxelles er svaret, at EU i hvert fald er enig om, at Vesten skal forberede sig på et langvarigt koldt forhold med Rusland.

heidi.plougsgaard@jp.dk jema@jp.dk

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



# Proteiner kan give flere kg deller - ikke sundhed

🗏 16. september 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 9 (Indland), KIRSTINE DONS CHRISTENSEN..., 607 ord, Id: e4944821

Protein er ikke særligt sundt, siger eksperterne. For meget af det kan endda være skadeligt - ikke mindst for jorden.

Henter billede...

De er både blevet kaldt massiv propaganda og for løsningen på fedmeepidemien.

Proteinerne i mad har gennem de seneste år været genstand for ihærdige kampe mellem både etablerede og selvudnævnte ernæringseksperter.

Man strides om, hvor stor sundhedsgevinsten er. Fan eller ej, begge fløje er enige om én ting: Protein er ikke et mirakel.

»Protein er et næringsstof, som vi hverken skal have for lidt eller for meget af. Det er ikke mere værdifuldt end kulhydrat eller fedt,« lyder det fra lektor i human ernæring fra Københavns Universitet Thomas Meinert. Han er ellers en af dem, hvis forskningsresultater lovede færre deller og mere sundhed til det voksende antal fede mennesker i den vestlige verden.

I et stort anlagt europæisk forskningsprojekt blev 772 familier sat på en slankekur, hvor de i snit tabte 11 kg. Den gruppe, der derefter blev sat på en seks måneder lang diæt af proteinholdig kost, var den eneste, der holdt vægttabet.

»Det, som protein kan, er at mætte. På den måde virker det appetitregulerende, og så kan man i sidste ende tabe sig og så holde vægten,« fortæller Thomas Meinert.

Man skal dog ikke tage fejl, siger han.

»Det er energi. Det hjælper ikke noget, at man tilsætter sin almindelige kost en masse protein. Det kan have nogle uhensigtsmæssige følger,« siger han.

## De billige konsekvenser

Netop de uhensigtsmæssige følger er cand. scient. og underviser i human ernæring Per Brændgaard mest optaget af. Han kalder den proteinbølge, som danskerne har taget til sig, for en omfattende »proteinpropaganda«. Proteinkosten kan få konsekvenser for danskerne, som ikke træner nok til at opveje indtaget.

Han starter i den relativt billige ende af konsekvenser: »Der er rigtig mange, der bare spiser tomme kalorier, for i mange produkter med protein er der rent faktisk et højt kalorieindhold. Hvis du ikke træner intensivt og systematisk, får dine muskler ikke den lille gevinst af flere proteiner. Der er desværre mange, der går galt i byen ved at tro, at træning et par gange om ugen retfærdiggør en kakaomælk med protein eller en proteinbar efterfølgende,« siger han og tilføjer, at det også er nemt at spilde en masse penge, fordi en kost bygget på især animalsk protein koster mange penge.

## Og de dyre

Protein er heller ikke associeret med en slank krop i forskningen. En undersøgelse af mere end 300.000 mennesker i 10 forskellige lande inkl. Danmark viste, at personer, som spiste relativt meget protein, havde næsten 25 pct. større risiko for at udvikle overvægt end dem, som spiste proteinfattigt.

I den dyre ende af følgerne af et stort proteinindtag ligger risikoen for at få kræft og for at overbelaste nyrerne.

Kræftforskere advarer om, at et højt indtag af protein muligvis hænger sammen med risikoen for at få tarmkræft. Derudover kan nyrerne godt have det svært, hvis de bliver proteinbombet, lyder det fra overlæge Peter Marckmann, som har forsket i det.

»Ved et proteinindtag på over 2-3 g protein pr. kilo vægt per dag overbelaster du dine nyrer. De kommer til at svulme op, og det kan i sidste ende føre til dannelsen af arvæv og nedsat funktion af nyrerne,« siger han.

Alle tre forskere er enige om, at proteinforelskelsen hos befolkningen ikke fører nogen nævneværdig sundhedseffekt med sig, medmindre flere får held til at tabe sig. Derudover har en af de bedste grunde til at stoppe proteinbølgen intet at gøre med nyrerne, dellerne eller cellerne.

»Kloden har ikke godt af, at vi spiser så meget protein.

Det er ikke mange, som behandler deres proteinkost som en anledning til at blive **vegetarer**. De spiser animalsk protein, og det koster på klimafronten og præsenterer alvorlige etiske problemstillinger,« siger Per Brændgaard.

kirstine.d.christensen@jp.dk

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling



# VERDENS GANG: Frikadellens flugt over plankeværket

📕 16. februar 2014, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Indblik), Side 17, NIELS LILLELUND..., 919 ord, Id: e443a23f

Kommentar: Der findes nyheder, der er lige så forbudte som frikadeller er i visse kommuner.

Henter billede...

I Oslo er det mest almindelige drengenavn til nyfødte Muhammed.

Det vidste De nok ikke, og det kan man ikke bebrejde nogen, for det gengives ikke af de officielle medier; ikke desto mindre er det rigtigt nok, og der er andre formidlere.

De sender mails til hverandre, skriver vrede opsatser og blogs, udveksler forbudte oplysninger, undersøgelser, teorier og fremskrivninger, som ikke gør sig godt blandt pæne mennesker. Men det florerer, og man ser dem for sig, hver på deres sted, forkrampet foroverbøjet over tastaturet, mens den retfærdige harme får luft gennem fingerspidserne.

Jeg indrømmer, at jeg har en svaghed for den apokryfe nyhedsstrøm. Ikke at den altid taler sandt eller står for en nærmere prøvelse, langt fra (f. eks. kan populariteten af drengenavnet Muhammed i forskellige stavemåder på ingen måder sættes lig et muslimsk flertal), men det samme kan man jo sige om den autoriserede bølge af eufemistiske sætningskonstruktioner, der er de kanoniske tekster.

Pæne nyheder og historier om giraffer.

Vist så, kætteriet er en fristelse. For at goutere de officielle nyhedskanaler uden videre, skal man gøre alvorlig vold på sin kritiske sans og acceptere mange mirakler, der ikke lader den brændende tornebusk noget efter i logisk urimelighed, men ikke er nær så forjættende i belønningen til den troende.

Så lad os være apokryfe. Tag Ruud Koopmans fra Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung.

Han findes ikke, officielt, men han findes ikke desto mindre, jeg fik et tip om ham og fandt ham på Washington Posts hjemmeside, omtalt af en blogger.

Gennem 9.000 telefoninterviews blandt muslimske indvandrere i Tyskland, indvandrere fra Tyrkiet og Marokko i Frankrig, Holland, Østrig, Belgien og Sverige har professoren undersøgt udbredelsen af fundamentalisme blandt dem og sammenlignet med den indfødte kristne befolkning.

Han har med andre ord opsøgt en viden, en viden om noget vigtigt, men ikke desto mindre en viden om noget, man officielt helst ikke vil vide noget om.

Heraf kætteriet.

Hvad er en fundamentalist? Undersøgelsen definerer det som en, der mener, at de troende skal vende tilbage til troens evigt uforanderlige regler, at disse regler kun har én gyldig fortolkning, og at de religiøse regler står over samfundets love.

Og svarene? Uha, uha.

65 procent mener, at shariaen står over samfundets love. 44 procent tilslutter sig alle tre opfattelser. Det gælder til sammenligning kun fire procent af de kristne.

Undersøgelsen viser også, at omkring halvdelen af de adspurgte muslimer frygter, at Vesten vil ødelægge islam - en langt mere udbredt fobi end den berømte islamofobi.

Nuvel, De kan selv google videre, hvis De tør, og der er naturligvis også diskussioner om undersøgelsens akademiske kvaliteter, professorens politiske habitus.

Som der skal være.

Men undersøgelsen siger noget om mangfoldighed og tolerance, hvad der bringer os til Den Anden Store Frikadellekrig, som har det til fælles med den første, at den ligner den på en prik.

Det er godt nok at repetere den.

I modsætning til girafsnakken er spørgsmålet om frikadeller eller ej yderst principielt, hvad de færreste af de officielt indviede kommentatorer synes at have forstået, hvorfor der er grund til at dvæle ved sagen.

Betragt frikadellen. Den er et symbol.

Den kan være hård som en kanonkugle eller luftig som en forårsdag, dens epistemologi og praksis diskuteres af de gastronomiske skoler, og vel har de fleste køkkener og lande deres egen version af en krydret kødbolle, men frikadellen i den form, vi kender den, er dog vores, elsket af høj og lav. I sig bærer den nostalgi erindringsforskydninger om, hvordan vor mor lavede dem (eller burde have lavet dem), men spist bliver de immervæk, kun de mest militante **vegetarer** siger nej tak.

»Den dag, sommeren kom til landet, fik vi frikadeller.

- Disse frikadeller, sagde jeg og kikkede skarpt på hende er ikke alene brankede, men også forkullede.
- De knaser, sagde den store. De knaser helt ind i marven.
- Hvad er marven på en frikadelle? sagde hun.« Sådan begynder "Av, min guldtand", vor højtelskede Leif Panduros romandebut, som dermed fik placeret frikadellen prominent i vor litteraturhistorie.

Så længe det varer.

Romanen er fra 1957, og hvis nogen dengang havde foreslået, at man lidt mere end 50 år senere ville udstede religiøst betingede frikadelleforbud i visse danske kommuner, vil vedkommende være blevet anset for bindegal, hvor skulle vel sådan et forbud komme fra? Det er gået stærkt med den udvikling, og frikadellekrigen repræsenterer en markant udvikling, hvad man kan se alene af, hvordan de gamle klicheer falder helt igennem i forhold til den nye problemstilling. Det handler om mangfoldighed, hedder det, når man tager frikadeller af menuen, og skal muslimer ikke have lov at være her? Goddag mand, økseskaft. Nu handler det jo netop om, om ikke-muslimer skal have lov at være her. Og spise frikadeller. Lavet af svinekød. Om det kan tolereres? Det kan det vist nok ikke.

»Det er ingen menneskeret at spise frikadeller,« sagde Christian Friis Bach i programmet "1240 K".

Han kunne have tilføjet et »lad dem æde briocher«, thi det er arrogant sagt, ligefrem kynisk, af en mand, for hvem så meget andet er en menneskeret for så mange andre mennesker end de efterladte danskere.

De, der sidder tilbage med keb(aben), mens eliten går til møde i Europa og leger med gummivogne i fritiden.

Kald dem Under-Danmark eller Udkants-Danmark, faktum er, at de ikke kan flytte sig, og mens frikadelleforbuddene formørker luften omkring dem, vil de kun kunne drømme om, som hin berømte frikadelle, at tage flugten over plankeværket.

Læs alle udgaverne af "Verdens gang" under "Nyheder på tværs" på jp. dk/ premium.

lillelund@jp.dk

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



# Sådan laver man guld af kartofler

📘 11. december 2013, Jyllands-Posten, Sektion 3 (Erhverv & Økonomi), Side 8, LARS ATTRUP..., 913 ord, Id: e4239a66

STIVELSE: Hvad stiller man op, når en stor del af indtægterne pludselig forsvinder? I Vestjylland giver man i hvert fald ikke op. Man får en god ide.

Henter billede...

Et godt gammelt middel mod pletter og solskoldninger er blevet videreudviklet til en gylden forretning, som leverer en indtjening i niveauet 100 mio. kr. om året.

Kartoffelmel lyder måske som et kedeligt og -bogstaveligt talt -støvet produkt, men hør her, hvordan opfindsomme vestjyder forvandler det hvide pulver til guld. Produktionen af kartofler har indtil for nylig været massivt støttet af EU, men da det for nogle år siden stod klart, at støtten ville forsvinde, måtte vestjyderne gå i tænkeboks.

»Vi har længe vidst, at vi med effekt fra 2013 ville miste en årlig støtte på 88 mio.

kr., så noget måtte gøres. Vi vedtog en strategi, der skulle dreje virksomheden i en ny retning,« fortæller Nicolai Hansen, adm. direktør i KMC Kartoffelmelcentralen, der har hovedkontor og produktion i Brande nær Herning.

Strategien har virket så effektivt, at KMC to år i træk har været blandt de bedst indtjenende virksomheder i fødevareindustrien. Det fremgår af en gennemgang af regnskaberne fra sektorens 50 største virksomheder, som Dansk Aktie Analyse har udført for Morgenavisen Jyllands-Posten.

#### Varianter af stivelse

Helt overordnet indebærer den nye strategi fra KMC, at virksomheden spiller på to strenge. Dels fortsætter man med at massefremstille et industrielt standardprodukt, men samtidig har man udviklet en lang række avancerede specialprodukter, som sælges til fødevareindustrien i hele verden.

Kartoffelmel er stivelse, og stivelse anvendes i stort set alle typer af fødevarer fra vingummi og kager til ost, kødprodukter, supper, dressing, nudler, saucer osv. osv. Hemmeligheden bag succes i den branche er at udvikle varianter af stivelse, som har akkurat de egenskaber, der er brug for i fremstillingen af forskellige typer fødevarer.

KMC har ansat mejeriingeniører og andre specialister, der har udviklet den efterhånden lange række af produkter, som virksomheden har på menukortet. Eksempelvis har KMC udviklet stivelser, der er særlig velegnede til produktion af mayonnaise og dressing. Andre varianter kan bruges til fremstilling af oste med særlige egenskaber eller erstatte æg i produktionen af brød og bagværk.

»Vi har også et produkt, som kan erstatte svinebaseret gelatine i blandt andet vingummi.

Vi kan altså erstatte et animalsk produkt med noget, der er plantebaseret. Det åbner en række markedsmuligheder - blandt andet i hele den muslimske verden og blandt **vegetarer**,« påpeger Nicolai Hansen.

Det seneste år har KMC investeret omkring 100 mio. kr.

i Brande, hvor der blandt andet er bygget et helt nyt såkaldt spraytårn samt faciliteter til udvikling og afprøvning af nye varianter af stivelse.

»Hvis vores kunder i fødevareindustrien har brug for at få tilpasset deres produkt eller justeret på opskrifterne, inviterer vi dem til Brande, hvor de sammen med vores eksperter kan finde frem til den rigtige løsning,« forklarer Nicolai Hansen.

## Ingen udflagning

De mange nye produkter skal løfte KMC's indtjening så meget, at det lukker hullet efter de 88 mio. støttekroner fra EU.

»Vi er nu halvvejs mod dette mål og venter at have fundet alle 88 mio. kr. i 2015,« fortæller Nicolai Hansen.

KMC's solide bundlinje er dog ikke alene et resultat af de mange nye produkter. En anden afgørende faktor er selskabets meget moderne produktionsapparat, som sikrer branchens laveste omkostninger.

Produktionen er så automatiseret, at de ca.

220 medarbejdere i KMC Gruppen kan håndtere forarbejdningen af næsten 1 mio.

tons kartofler årligt samt indsatsen med at produktudvikle og sælge varerne over hele kloden.

»På grund af automatiseringen kan vi nøjes med relativt få medarbejdere. Derfor er udflagning af produktion ikke en del af vores dagsorden,« understreger Nicolai Hansen.

En kombination af naturkatastrofer i andre verdensdele samt en brølende efterspørgselsvækst i Asien har de seneste år givet KMC ekstra medvind.

»Størstedelen af verdens stivelsesproduktion kommer fra majs, og høsten af majs i blandt andet USA er de seneste år svigtet flere gange på grund af tørker og oversvømmelser.

Samtidig stiger verdens forbrug af fødevarer -og dermed stivelse -hastigt på grund af befolkningsvækst og økonomisk vækst. Det får priserne til at stige,« forklarer Nicolai Hansen.

## Fra mark til kunde

KMC vil gerne profitere af det gunstige marked og har derfor en ambition om at øge produktionen 5 pct. om året.

KMC er i den sammenhæng begunstiget af et særligt nært forhold til råvareleverandørerne -landmændene -som er andelshavere i KMC.

»Det er landmændene, der ejer KMC, og derfor er de særligt involverede og loyale.

Det er en fantastisk styrke, at vi kontrollerer værdikæden hele vejen ude fra marken, over fabrikkerne, produktudviklingen og salget. Det giver KMC en sikkerhed for råvareleverancerne, som er guld værd. Vores udenlandske konkurrenter har de seneste år haft store problemer med at skaffe de nødvendige råvarer.

De problemer har vi ikke, og derfor kan vi vinde markedsandele,« forklarer Nicolai Hansen.

Han understreger, at forudsætningen for landmændenes loyalitet i længden naturligvis er, at KMC leverer varen -en attraktiv indtjening og dermed en høj afregning for kartoflerne. Det går det foreløbig slet ikke så ringe med -som de siger i Vestjylland.

lars.attrup@jp.dk

Fakta: FØDEVAREINDUSTRI

Det hvide guld

KMC Kartoffelmelcentralen omsætter for knap 1.

mia. kr. og har de seneste to år haft en nettoindtjening på henholdsvis 140 mio. kr.

og 90 mio. kr.

KMC er et andelsselskab, der er ejet af råvareleverandørerne -850 danske kartoffelproducenter -gennem deres ejerskab af tre lokale kartoffelfabrikker.

KMC forarbejder årligt næsten 1 mio. tons kartofler til kartoffelmel.

Kartoffelmel er stivelse, og KMC producerer en lang række varianter af stivelse, der kan bruges som ingrediens i fremstillingen af forskellige typer fødevarer.

95 pct. af produktionen eksporteres til 72 forskellige lande. En tredjedel af varerne sendes til Asien.

Blandt de store markeder er Tyskland, Storbritannien, Rusland, Kina, Sydøstasien.

 Nicolai Hansen, adm. direktør i KMC Kartoffelmelcentralen: Det er en fantastisk styrke, at vi kontrollerer værdikæden hele vejen ude fra marken, over fabrikkerne, produktudviklingen og salget. Foto: Cecile Smetana

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

## Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



📱 4. maj 2014, Jyllands-Posten, Sektion 6 (Hus og Håndværk), Side 18, ALEXANDER HØJFELDT LUND |..., 1084 ord, Id: e4633641

Stadig flere danskere begynder at dyrke deres egne grøntsager, men ikke i små haver. Salaten og tomaterne gror i vindueskarme og på køkkenborde. Biohacking hedder det nye fænomen.

Henter billede...

Gulerødder på køkkenbordet, salat i colaflasker og tomater i vindueskarmen.

Stadig flere danskere begynder at dyrke deres egne grøntsager hjemme i lejligheden. Små mikrogartnerier spirer frem i private hjem som led i en ny bæredygtig bølge.

Biohacking hedder begrebet, og det er - ifølge en af frontløberne på området, Jakob Gjerulff - udledt af vores samfunds traditionelle og omkostningsfulde måder at dyrke landbrug, nytteplanter og fødevareproduktion.

Biohacking er en dyrkningsfilosofi, der lægger op til alternative og ukonventionelle dyrkningsmetoder, hvor planterne kun får vand og kunstigt lys. »Jeg kalder det at tage kontrollen over ens egen fødevaresikkerhed. Man får medbestemmelse i, hvad man spiser, og hvor sundt det skal være. Basalt set er biohacking en form for selvjustits inden for grønt. Halvdelen af CO2-aftrykket kommer fra køkkenet. Vi kan halvere det ved selv at stå for det,« forklarer Jakob Gjerulff, der ejer Plantefabrikken i Aarhus, hvor han producerer mikrogrønt til detailhandlen og gastronomien i Danmark.

Han mener, at flere mennesker begynder at interessere sig for biohacking, fordi de gerne vil involvere sig og være sikker på, at det, de spiser, er lavet på den rigtige måde.

»Jeg kan ikke vide det med sikkerhed, men jeg oplever mere omtale og mere interesse. Det er stadig meget nyt i Danmark, og i forhold til udlandet er vi 10 til 15 år bagud. Jeg mærker dog en accept af, at det er på vej,« siger Jakob Gjerulff.

## Rum-salat

Biohacking går i alt sin enkelthed ud på at dyrke grøntsager uden brug af jord. Planterne kan nemlig vokse i vand alene, man skal blot tilsætte lidt økologisk gødning til vandet. Men den mest enkle måde at komme i gang med sit eget stuegartneri er ifølge Jakob Gjerulff at lave en såkaldt windowfarm - et vinduesvæksthus.

»Jeg lavede selv en windowfarm engang. Den bestod af nogle gamle colaflasker, som jeg skar bunden af og vendte tutten nedad. Så samlede jeg dem med en snor og hang dem op i vinduet. Så kan man vande den øverste, og vandet fiser så hele vejen ned,« fortæller Jakob Gjerulff, der fortæller, at man kan finde mange fine guides på internettet.

Idéen om biohacking kan egentlig spore sine rødder helt tilbage til 1970' erne. Det hele startede nemlig dengang, det amerikanske rumagentur Nasa ville dyrke salat i rummet.

Man opdagede dog hurtigt, at frøene havde svært ved at finde frem til vandet unde tyngdekraft. Derfor udviklede man hydrofoniske systemer, der bestøver frøene med vand, mens de er frit svævende.

»Jeg har dyrket mange produkter, hvor rødderne hænger i luften og bliver luftforstøvet,« siger Jakob Gjerulff og tilføjer: E »Det er ikke så ulogisk, at planter kan vokse i vand alene. Det, der er mest ulogisk for andre mennesker, er, at en plante kan vokse op til seks gange hurtigere i vand.«.

## Bananplantage i lagerhal

Jakob Gjerulff forklarer, at der findes mange forskellige løsninger, hvis man gerne selv vil i gang med at dyrke forårsløg i køkkenskuffen. Men Jakob Gjerulff undrer sig over, at systemerne ikke er mere standardiserede. Ofte bliver man nemlig nødt til at gå i en butik, der sælger dyrkningsudstyr til cannabisproduktion.

»Det forekommer mig som gartner, at det er lidt besynderligt, at man skal i den slags butikker.

Det er lidt mærkeligt at gå ind i en butik, hvor en stor, skaldet og tatoveret fyr kigger på en med et sigende blik, når man fortæller ham, at man skal dyrke bladsalat,« siger Jakob Gjerulff.

Han mener, at det er ærgerligt, at folk ofte spørger ham, om han dyrker cannabis, når han fortæller, hvad han laver. Det er, som om fantasien begrænser, mener han, men i virkeligheden er der ingen grænser for, hvad man dyrker hjemme i stuen.

»Da jeg havde en lejlighed i København, dyrkede jeg både jordbær, salat og ananaskirsebær.

Jeg ville måske holde mig lidt fra æbler og pærer, for det tager et stykke tid, før de giver afkast,« siger Jakob Gjerulff, der netop har holdt foredrag på Arkitektskolen i København, hvor han blandt andet brugte en bananplantage i en lagerhal som eksempel.

## Plante-jedis

Den 27-årige aarhusianske gartner betegner sig selv som en biodynamisk plante-jedi. Og bæredygtighed ligger ham meget på sinde.

»Jeg er plantenørd. Planter indeholder så mange ting, som vi mennesker har overset. De virker helbredende og er gode for os. Jeg er selv **vegetar**, og jeg vil gerne have, at det, jeg spiser er ordentligt. Hvis man er lidt optimistisk, kan man redde verden på det her,« siger Jakob Gjerulff.

Han mener nemlig, at man skal bruge planterne til at sikre bæredygtighed.

»Hvis folk gerne vil have jordbær midt i december, så synes jeg ærligt talt, at de skulle dyrke dem selv i stedet for at få dem frem for at få dem fragtet flere tusind kilometer,« siger Jakob Gjerulff.

Han vil dog ikke stoppe sine holdningerne ned i halsen på folk, men lade det være op til stemningen i samfundet at diktere retningen. Men har er overbevist om, at forandringen kommer.

»I USA er det her helt normalt. Der er en bevægelse af grøn omdannelse, hvor folk etablerer vækstsystemer og bidrager til deres egen kost,« siger Jakob Gjerulff, der fortæller om en ven, der brokkede sig over dårlig salat i supermarkedet.

»Folk er trætte af at dyrke dårlig salat, der har været lang tid undervejs. Rucola for eksempel.

Man bruger ikke det hele, det er pakket ind i plastik, og det lugter ikke altid skidegodt. Det tror jeg er nok til, at folk vil kunne se lyset. For 100 kroner kan man dyrke rucola de næste 10 år,« understreger Jakob Gjerulff.

»Jeg vil gerne have de miljøomkostlige produkter væk fra hylderne. Og det tror jeg folk vil hjælpe med til.« N.

specialmagasiner@jp.dk

Jeg kalder det at tage kontrollen over ens egen fødevaresikkerhed.

Jakob Gjerulff, biodynamisk plante-jedi Jeg er plantenørd.

Jakob Gjerulff, biodynamisk plante-jedi Da jeg havde en lejlighed i København, dyrkede jeg både jordbær, salat og ananaskirsebær.

Jakob Gjerulff, biodynamisk plante-jedi.

Fakta: WINDOWFARMING

En windowfarm eller vinduesvæksthus er groft sagt en hængende have.

En windowfarm kan vandes ved hjælp af et automatisk vandingssystem eller med håndkraft.

Planterne står ikke i jord, men i vand, kokosnøddehår eller lerperler.

Man kan dyrke alt fra kirsebær til cherrytomater og basilikum i sit vindue.

Læs mere på windowfarms. com.

**JAKOB GJERULFF** 

27 år.

Kommer oprindeligt fra Aarhus.

Efter et stop i København er han nu flyttet ud i skoven på Djursland.

Tidligere ejer af Kbh Grønt.

Nu ejer og direktør hos Plantefabrikken i Aarhus.

Firmaet laver løsninger, så folk kan dyrke deres planter selv.

Betegner sig selv som idémand og biodynamisk plante-jedi.

- Vil du gerne have friske krydderurter på køkkenbordet året rundt, er det måske også en idé at dyrke dem på bordet. Foto: PR
- Vandet løber fra den øverste flaske via rør til den nederste. Foto: Cara Harpole
- En windowfarm af sodavandsflasker. Foto: Foam
- Man kan også dyrke blommetomater i en metalspand. Foto: Mannewaar
- Frisk bladsalat behøver man ikke købe i plastikbakker. Man kan dyrke det selv. Foto: PR
- Planterne behøver ikke jord for at gro og kan derfor stå i det meste. Foto: See-Ming Lee
- En windowfarm kan blive ganske imponerende og kunstfærdig at se på, og så behøver man ikke andet end tomme flasker og lidt snor. Foto: Andrew Plumb

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



# Kronik: KRONIK DEN 26: Hitlers dårlige ånde - og kvinderne

26. december 2013, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 33 (Debat), SVEN H. ROSSEL professor Wien..., 1415 ord, Id: e42e5555

Den østrigske forfatter Anna Maria Siegmund giver en række fascinerende og afskrækkende portrætter af kvinderne ved Hitler og hans medarbejderes side. At være Føreren hengiven med hud og hår var forudsætningen for at være der.

Henter billede...

Ifølge tilforladelige kilder skal Adolf Hitler - der i øvrigt også var kendt som **vegetar**, børne-og hundeven - have lidt af kronisk dårlig ånde.

Dette handicap, der jo normalt nok kan skabe en vis barriere mellem mennesker, har åbenbart ikke forhindret, at diktatoren blev dyrket hæmningsløst af utallige kvinder.

Og disse kvinder var skam ikke hvem som helst! Dette er bl. a. blevet beskrevet af den østrigske historiker Anna Maria Sigmund i en bog med titlen "Die Frauen der Nazis". Den blev oprindeligt udgivet i 1998, kom omgående på bestsellerlisterne og er nu igen her i 2013 udkommet i en revideret udgave.

Sigmund har været på jagt i hidtil lukkede arkiver og fundet en række nye og spændende kilder frem. Hun stiller i sin bog spørgsmålet: Hvem var kvinderne ved Hitlers og hans medarbejderes side og hvilken betydning har de haft under naziregimet? Blandt dem var så kendte navne som politikerhustruerne Emmy Göring og Magda Goebbels, kunstnere som sangerinden Zarah Leander og filminstruktøren Leni Riefenstahl, men også tilsyneladende helt almindelige kvinder, der var gift med betydningsfulde personligheder i datidens Tyskland før og efter Hitlers magtovertagelse. Og så var der naturligvis også elskerinden Eva Braun, som Hitler først lod sig vie til i førerbunkeren den 29.

april 1945; de begik selvmord 36 timer senere. Det drejer sig om i alt 20 sådanne fascinerende, men afskrækkende portrætter.

Der lægges ud med et citat fra den socialdemokratiske avis Münchner Post, der den 3. april 1923 - året for Hitlers kupforsøg i samme by den 8. november - først skriver om de »kvinder, der er forelsket i Hitler« og derefter hånende karakteriserer de talrige protektricer og beundrerinder, der »med øjne fugtige af ekstase med grebethed lytter til hans taler, pantsætter deres smykker og låner ham penge«. Som hævn for denne og lignende omtaler lod Hitler under kupforsøget avisens redaktionslokaler rasere af sine bøller.

Det er faktisk en historisk kendsgerning, at det var kvinder, der helt fra begyndelsen af Hitlers karriere var hans trofaste hjælpere. De banede vejen for ham, knyttede de kontakter, der var nyttige, og fi-nansierede hans tidlige forsøg i 1920' erne på at etablere sit naziparti, det såkaldte NSDAP. Dette var i 1926 ved at gå økonomisk bankrot og Hitler truede med selvmord.

»Da hjalp os«, berettede han senere, »i sidste øjeblik vores kære fru Bruckmann. Hun satte mig i forbindelse med Emil Kirdorf [ en velhavende fabrikant], som jeg havde en fire timers samtale med - og Kirdorf betalte al gæld og bragte partiet på benene igen«. Elsa Bruckmann, f. prinsesse Cantacuccene, var kendt i München som værtinde for celebre selskaber; her introducerede hun Hitler til alt, hvad der havde rang, navn og ind-flydelse. Fru Bruckmann bønfaldt sin mand, den rige forlægger Hugo Bruckmann, om at betale Hitlers husleje, og han stillede sit palæ til rådighed som dennes gæstebolig: »Dér lyttede Elsa Bruckmann med foldede hænder - som hypnotiseret, til Hitlers taler«, skriver Sigmund.

I forskningen om kupforsøget i München har man hidtil kun haft få oplysninger om timerne, der fulgte umiddelbart efter. Imidlertid er det lykkedes Sigmund at kopiere en vis Egon Hanfstaengls håndskrevne memoirer, før de forsvandt i et amerikansk privatarkiv.

Hanfstaengls forældre, Ernst og Helene, han selv døde i 2007, var blandt den unge Hitlers tidligste tilhængere, og gennem disse memoirer og Hanfstaengls mors, Helenes, dagbog har eftertiden nu fået indblik i de spændende begivenheder.

Vi ved fra andre kilder, at i alt 216 af Hitlers tilhængere omgående blev arresteret efter kupforsøget, mens det lykkedes Rudolf Hess, Hermann Göring og Ernst Hanfstaengl at flygte i bil til Østrig. Men hvad skete der med Hitler? Nu ved vi fra dagbogen, at han søgte tilflugt i Hanfstaengls villa i Uffing syd for München.

Også Hitler ville til Østrig, men kort før Uffing brød hans bil sammen, og han måtte med en arm, der var vredet af led, flygte videre til fods sammen med sine ledsagere.

»Jeg fik dem bragt ind i huset«, skriver Helene, »låste døren og førte dem op på første sal.« Hendes medlidenhed med Hitler er til at tage og føle på: »Jeg bemærkede, at han havde feber og foreslog, at han straks skulle lægge sig til at sove.

Lægen og sygepasseren fik ham til at gå i seng, efter at de havde forsøgt at sætte Hitlers arm i led.

De forsøgte flere gange, og jeg hørte en stønnen gennem den lukkede dør.« Næste dag blev der så sendt et bud til den rige klaverfabrikant Edwin Bechstein i München, en anden af Hitlers begejstrede støtter. Med en af firmaets lukkede varevogne skulle han fragtes ud af landet.

Men bilen kom aldrig. Imens blev Hitlers arm og skulder bandageret, så at han ikke kunne iføre sig sin jakke. I stedet for iklædte han sig Hanfstaengls blå badekåbe. »Patienten lo og mente, at han følte sig som en romersk hersker«, skriver Helene Hanfstaengel henført og fortsætter: »Næste dag ca. kl. 17 ringede telefonen. Det var min svigermoder, der fortalte, at en husundersøgelse var ved at finde sted hos hende. "Nu er alt tabt", råbte Hitler. Med en hurtig bevægelse greb han sin revolver, som han havde lagt fra sig på et skab. Jeg reagerede hurtigt, greb hans arm og tog våbnet fra ham. "Hvordan kan De ved det første tilbageslag tabe modet? Tænk på Deres tilhængere!" Mens han faldt tilbage i en stol, skjulte jeg revolveren i en dåse med mel.« Hvordan mon verdenshistorien ville være forløbet, hvis fru Helene havde ladet Hitler benytte våbnet mod sig selv? I stedet for bankede politiet på døren for at arrestere ham. Helenes søn, Egon, hørte hvordan politiet gik ned ad trapperne og skal ifølge den beundrende mor have råbt: »Hvad gør dog de onde, onde mennesker med min onkel Dolf!« Og den 24. februar 1924 begyndte så den farceagtige proces mod Hitler og dennes medsammensvorne.

I øvrigt var det igen en kvinde, nemlig Bechsteins hustru, Helene, der introducerede Hitler til Berlins højere borgerskab. Hun købte også en luksuslimousine til sit idol: »Wolf [ Hitlers

kælenavn], De har fortjent den smukkeste bil, der kan fås« - og resultatet blev den dyreste Mercedes inkl. chauffør, der kunne købes for penge. »Jeg ville ønske, han var min søn,« skal hun have udbrudt.

Ønsket om at bade i Førerens glans lå bag den engelske adelskvinde med det formidable navn Unity Valkyrie Mitfords bestræbelse på at lære ham at kende. Denne ønskede fra sin side at få kontakt til det engelske aristokrati, da han i lang tid havde planer om at skabe en tysk-engelsk alliance. Unity var den ene af den excentriske Lord Redesdales seks døtre. Mens Diana sympatiserede med de engelske fascister, og Jessica tenderede mod kommunismen, sværmede Unity for Hitler. Hun flyttede i 1934 til München, deltog i de pompøse partidage i Nürnberg og optog direkte kontakt med Føreren.

Det varede ikke længe, før Unity hørte til Hitlers omgangskreds iklædt en engelsk fascistuniform.

Hun smykkede sin bil med hagekorsflag og agiterede hjemme i England for naziregimet. Unity Mitfords skæbne blev tragisk. »Jeg har to fædrelande«, skrev hun, og da disse erklærede hinanden krig, skød hun sig den 3. september 1939 på en havebænk i Münchens Englischer(!) Garten, men overlevede og blev sendt tilbage til England, hvor hun døde 11 år senere.

Hitler var således genstand for en hæmningsløs dyrkelse fra forskellige overklassekvinders side.

De havde alle fået den bedste opdragelse, var elegante og intelligente og introducerede ham til det fine selskab. De lærte den unge mand fra den østrigske provins gode manerer, forkælede ham og iklædte ham dyrt tøj, og samtidig var de hans ivrigste ideologiske støtter. De knyttede kontakter og hold ham økonomisk oven vande - og Hitler lod sig gerne protegere af dem, selvom kvindeemancipationen som bevægelse var ham og nationalsocialisterne en vederstyggelighed.

Og han tog imod det hele.

Ja, han skal selv stolt have fortalt, at ordet "der Führer", dvs. Føreren, blev skabt af kvinder. Og som Sigmund konkluderer: »At være Føreren hengiven med hud og hår, var en betingelse for at blive optaget i nazisternes indre kreds.« Og det ville åbenbart alle disse kvinder - på trods af deres elskede Førers dårlige ånde, som ingen af dem i øvrigt har beklaget sig over.

Ja, det er en besynderlig verden, vi lever og har levet i, og Anna Maria Sigmund skal have en stor tak for de fascinerende indblik, hun med sin bog har givet os i Det Tredje Riges hverdag i almindelighed og den menneskelige naturs uudgrundelige veje i særdeleshed.

Sigmund, Anna Maria. Die Frauen der Nazis. Wilhelm Heyne Verlag, 2013. ISBN: 978-3-453-60261-8.

432 s. Euro 9,99.

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

## Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



## Den gode fest

📱 23. august 2014, Jyllands-Posten, Sektion 7 (Julefrokostguide), Side 24, ALEXANDER HØJFELDT LUND..., 1285 ord, Id: e48be533

Det er en kunst at lave en god fest. Det kræver forberedelse og sans for detaljer. En festarrangør hjælper dig her lidt på vej, så du kan være sikker på, at festen bliver en succes.

Henter billede...

Hvordan sikrer du dig, at der bliver tændt op under dansegulvet. Hvordan får du snakken til at gå ved alle bordene? Og hvordan får du organiseret det hele, når tiden op til jul altid er travl? Karen Thor, professionel festarrangør og ejer af fest-og eventfirmaet Mad med omtanke giver dig her nogle gode tips.

Hvor tidligt skal man være ude? »De store virksomheder er allerede ude i januar eller februar for at booke lokaler. De skal have nogle bestemte lokationer, og man skal være tidligt ude, hvis man vil have de gode lokationer. Og i øvrigt er der jo ikke så mange steder, der kan rumme rigtig mange mennesker på en gang. Vi har mange flere virksomheder, der booker fra år til år. De booker simpelthen stedet igen samme aften, som festen slutter. Vi har et sted i København, hvor vi den første fredag i december altid har det pågældende firma. Det er simpelthen vigtigt at være ude i god tid. Personligt ville jeg sende en mail ud, så snart jeg vidste, hvornår festen skal afholdes, så folk kan sætte kryds i kalenderen.

Senere kan man så sende en invitation med beskrivelse af festen og påklædning.« Hvordan ser den gode invitation ud? »Til virksomheder skal der stå lidt om, hvad der skal foregå. Hvis der er noget god underholdning, er det vigtigt med en teaser, så folk får lyst til at komme. Der sker mange ting i december, så hvis folk ved, at Ida Corr (pop-sangerinde red.) kommer, så tager de med. Det er især vigtigt at skrive det i invitationen, hvis man har gæstende solister.

Hemmeligholdelse er ikke altid hensigtsmæssigt, for så kan det være, at folk dropper at komme. Ved at skrive mere konkret, hvad der skal ske, kan man sikre, at gæsterne kommer.« Hvilke overvejelser kan man gøre sig om sin fest? »Når man skal holde en firmafest, er det vigtigt at skabe noget god stemning. Folk skal have mulighed for at hygge sig. Jeg tænker, at man skal passe på med, at folk sidder alt for længe til bords. Man vil jo gerne snakke, bare med mange forskellige. Det er vigtigt at holde intensiteten i festen. Det er måske bedre at bruge økonomien på at holde en fest, der varer fra kl. 18 til 01, så man stopper, mens festen topper, i stedet for at trække den ud.« Hvilken type fest skal det være? »Det kommer an på, om det er en typisk dansk eller en international virksomhed. Danske virksomheder vil gerne beholde de danske juletraditioner med et dansk juletema. Amerikanske virksomheder holder ofte et holiday party, hvor medarbejderne fejrer, at de skal på ferie. Det religiøse forsvinder. Ikke fordi vores jul er speciel religiøs, men danskerne vil gerne fastholde juletraditionerne. Det kan også være en god idé at skele lidt til menuerne, så man sikrer, at den er alsidig med plads til **vegetarer** og folk, der ikke spiser svinekød. Man kan godt lave en temafest.

Nogle virksomheder laver tyroler-eller oktoberfester, men det er vigtigt at lade medarbejderne forstå, at et tema er frit. Det skal ikke være et krav, men en mulighed. Man må ikke pålægge nogen noget som helst. Som ansat skal man ikke være pålagt at købe kjole eller Heidi-kostume.« Skal man have hjælp udefra? »Ja, det mener jeg, medmindre

man er et stort firma med en eventkoordinator i firmaet. Min erfaring er også, at det letter planlægningen, hvis festudvalget ikke er for stort. Det kan blive meget omkostningstungt, men det kommer an på ledelsen.

Jeg mener, at man skal have hjælp udefra til servering, madlavning og bar. Man skal hyre nogen, så man kan hygge sig. Professionelle folk kender ofte til lokationer, musik og personale, men hyrer man hjælp udefra, er det vigtigt, at det sker i samarbejde med ledelsen eller festudvalget, så festen afspejler virksomhedens kultur.« Hvad med kvaliteten af maden? Hvor vigtigt er det? »Jeg synes, at det er meget vigtigt. Det skal jeg jo sige med den kasket, jeg har på. Andre vil måske mene, at det er mindre vigtigt. Generelt er det min oplevelse i virksomhederne, at folk sætter pris på god mad. Der er sket en ændring. Hvis en forsamling mennesker snakker sammen, så vil samtalen på et eller andet tidspunkt handle om mad. Og det er ikke vanvittigt dyrere at købe god kvalitet. God mad er med til at skabe en bedre totaloplevelse.

Og medarbejderne vil helt sikkert fortælle om maden, når de kommer hjem, og det får ledelsen stå positivt frem i medarbejdernes omgangskreds.« E Hvilke overvejelser skal man gøre sig omkring udsmykning? »Man kan sagtens hyre nogen til at stå for det, men man kan også gøre det rimeligt billigt selv ved at gå i Søstrene Grene eller Ikea eller selv købe gran og kogler hos en blomsterhandler. Så kan man selv lave nogle billigere borddekorationer.

Hvis det er en stor virksomhed, vil jeg til enhver tid råde den til at hyre nogen til at stå for at pynte op, sætte møbler op og borddækning.« Skal man strukturere festen og lave en tidsplan for mad, quiz og dans? »Man skal strukturere festen. Mange store fester styrer vi på minutter. Det er vigtigt, fordi man tit skal nå en masse ting. Det er spørgsmål om, hvornår velkomsten skal finde sted? Hvornår skal forretterne stå klar? Det er vigtigt at have styr på underholdningen og koordinere med køkkenet, så maden ikke bliver kold, mens der er underholdning på scenen. Men det væsentligste er at få folk til bords og få dem til rejse sig igen. Det er vigtigt, at folk får mulighed for at snakke med mange forskellige mennesker.« Og hvad med bordplaner? Hvem skal sidde hvor? »Især til privatfester er det en god idé at sætte de sjove sammen med de sjove. De har brug for nogen at spille op af, mens de mere stille også får plads. På den måde får alle en bedre fest. Når det kommer til virksomheder, er det god idé at tænke over, om der skal være frie pladser, om gæsterne skal blandes eller sidde i afdelinger. Vi oplever nogle gange, at folk nærmest vælter lokalet, fordi de vil sidde sammen i afdelinger. Derfor skal man tænke over det og være på forkant. Jo større virksomhederne er, jo mere vil jeg råde til, at man sætter gæsterne afdelingsvis, og at der inden for afdelingerne er frie pladser. Medarbejderne vil gerne sidde med de kollegaer, de kender, under middagen og så blande sig med de øvrige kollegaer, når bar og dansegulv åbner.

Nogle kommer, fordi der er bordplan, andre, fordi der ikke er. Hvis man inviterer medarbejdernes koner, kærester med, er det godt at sætte folk parvis, så ens kæreste eller ægtefælle ikke føler sig alene til festen.« Hvad er dine råd med hensyn til musik? »Jeg vil til hver en tid bruge penge på musikken.

Enten et band eller en dj afhængigt af budget og størrelsen på festen. Jeg synes, at man som minimum skal sørge for en playliste, som kun en person styrer. Hvis man har råd til et band, ville jeg gøre det. Det er noget af det, der skaber den bedste stemning.« Hvad med alkohol? Hvordan styrer man det? »Mange virksomheder vælger en blød bar med øl, vin og vand. Hvis man vil have spiritus, er det en god idé kun at have et begrænset bar-kort, så betjeningen går hurtigt. Hvis der er 800 gæster, skal det gå hurtigt. Det vigtigste er nemlig, at folk ikke står for lang tid i kø.« Hvad er dit bedste råd? »En god lokation og et godt band og god mad og det hele.«

specialmagasiner@jp.dk

Især til privatfester er det en god idé at sætte de sjove sammen med de sjove.

Karen Thor, festarrangør.

- En god julefrokost er bygget op omkring god planlægning. Det betyder, at der er styr på mad, underholdning og dans. Arkivfoto: Polfoto
- Det kan være en god idé at hyre et band, en DJ eller som minimum at lave en spilleliste, som kun én person styrer. Arkivfoto: Polfoto
- Vil man gerne have cocktails til julefrokosten, kan det være godt at begrænse drinksudvalget, så folk ikke skal stå i kø. Foto: Colourbox

## Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



# Han drømte om Margaret Thatchers afhuggede hoved

🗏 3. august 2014, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 24 (Kultur), KASPER SCHÜTT-JENSEN..., 1563 ord, Id: e483be0e

Viva Hate: På sin solodebut "Viva Hate" synger Morrissey om gråvejr, atombomber og Margaret Thatcher afhuggede hoved. Sangeren var lammet, da hans band - de toneangivende The Smiths - faldt fra hinanden, men dette album gav ham øjeblikkelig succes som soloartist.

Henter billede...

»Det er de færreste popmusikere, der protesterer mod det politiske system, og ingen gør det så elegant, humoristisk The kind people Have a wonderful dream Margaret on the guillotine Cause people like you Make me feel so tired When will you die? M orrissey var knap nok sprunget ud som soloartist, før han skabte skandale. I avisen Star påpegede kilder, at Morrissey med sangen "Margaret On The Guillotine" hilste et attentat på premierminister Margaret Thatcher velkommen.

Af Morrisseys aktuelle "Autobiography" fremgår det, at han efterfølgende blev afhørt af efterretningstjenesten. Rockstjernen indrømmer ved samme lejlighed, at han havde svært ved at tolerere Margaret Thatchers politik: »Det var ubestrideligt, at jeg fandt Thatchers egoisme uacceptabel, men hendes rablende vanvid fik til sidst hendes egne til at smide hende ud, og hvis det var på initiativ af mennesker, som aldrig var ofre for hendes luner, hvordan i alverden skulle resten af os føle?« Ifølge sangskriveren blev han - af en ansat i efterretningstjenesten - bedt om at skrive en autograf »til en nabo«, hvorefter han aldrig hørte mere til sagen.

Forfatteren Lars Frost fremhæver netop sangen "Margaret On The Guillotine" som eksempel på Morrisseys talent.

og klogt som Morrissey. Det er skønt, at musikken en gang imellem bliver revolutionær.

Det er langt mere kraftfuldt at sætte en hel ungdomsgeneration i bevægelse med en velskrevet sang, end det er at sprænge en bombe, og det har Morrissey forstået. Når han så samtidig synger så perverst godt, bliver det helt uimodståeligt,« siger forfatteren, som har fulgt den britiske sangskriver siden gymnasietiden og sågar har inkluderet et vers fra en af idolets sangtekster i sin seneste bog "Kongskilde NS 5100".

Lars Frost har ofte kunnet genkendte problemerne i Morrisseys univers.

»Hans tekster er ikke private og ekskluderende, de er universelle. Det var ikke kun i England, at de havde noget at protestere over. Herhjemme led vi også under et økonomisk ragnarok, som forældregenerationen havde trukket os ind i.«.

## En kontroversiel figur

Allerede i det toneangivende rockorkester The Smiths luftede Morrissey sine markante holdninger. Han langede ved enhver given lejlighed ud efter Margaret Thatcher og medlemmer af kongehuset, hvilket gjorde ham til en kontroversiel figur i medierne.

»Jeg har aldrig haft intentioner om at være kontroversiel, men det er meget nemt at være kontroversiel i popmusik, for ingen er det,« har sangskriveren udtalt.

I The Smiths forsøgte guitarist Johnny Marr at få Morrissey til at ændre titlen på mesterværket "The Queen Is Dead" (1985), for hvad ville hans forældre ikke sige til sådan en udmelding? Men Morrissey var ubøjelig, ligesom manden bag albumtitlen "Meat Is Murder" insisterede på, at hverken bandet eller dets følge måtte indtage kød før eller efter den populære gruppes mange koncerter.

Kollegerne rettede ind og skiftede køer ud med fisk, men Morrissey var ikke tilfreds.

»I ved godt, at fisk også har følelser?« sagde han, mens kollegerne kiggede måbende på ham.

Kort efter udgivelsen af bandets fjerde album "Strangeways, Here We Come" (1987) var det slut. I sin aktuelle "Autobiography" undrer Morrissey sig over bruddet.

»Johnny og jeg var ubeskriveligt udmattede, og der var ingen omkring os til at foreslå, at vi forsvandt et sted hen for at slappe af hver for sig. Vi ringede ikke til hinanden i to uger, og pludselig var pressen fyldt med historier om opløsningen af The Smiths.«.

## Et vanskeligt album

Johnny Marr var kommet med sangene, som Morrissey havde satte ord til, og de færreste troede på, at sidstnævnte ville få succes som soloartist.

»Indspilningen af "Viva Hate" var meget vanskelig, da et altdominerende ekko fortalte mig, at jeg umuligt kunne være lige så god som The Smiths,« skriver Morrissey i sin selvbiografi.

Hjælpen kom fra Stephen Street, som producerede pladerne med The Smiths og siden samarbejdede med bands som Blur og New Order. Street sendte Morrissey et kassettebånd med sange, der - blot seks måneder efter opløsningen af The Smiths - udkom som Morrisseys første soloalbum "Viva Hate".

lagttagernes skepsis blev gjort til skamme, og førstesinglen "Suedehead" ramte den engelske singlehitlistes sjetteplads med 75.000 solgte eksemplarer i den første uge, og albummet gik ind på albumhitlistens førsteplads, hvilket The Smiths aldrig formåede.

Morrissey benyttede sig nu af de poppede keyboardflader, som han snerrede hånligt af i The Smiths.

»Jeg har lige lyttet til pladen igen, og jeg var forbavset over, hvor blød og afdæmpet den er. Måske er den lidt mere afpudset end pladerne med The Smiths,« siger Lars Frost.

## Alle dage er som søndage

Trods det venlige lydbillede var teksterne dog stadig så melankolske, at det ind imellem virkede komisk. På et af karrierens mest populære singleudspil "Everyday Is Like Sunday" synger Morrissey: Hide on the promenade Etch a postcard: "How I Dearly Wish I Was Not Here" In the seaside town That they forgot to bomb Come, come, come - nuclear bomb Everyday is like Sunday Everyday is silent and grey »Det er dejligt melankolsk,« udbryder Lars Frost.

»Han trækker hele verden ind i en lille scene. Sangen handler dybest set om en mand, som har det skidt på det her forbandede affolkede feriested, men pludselig bliver det helt store apparat sat i gang: Lad atombomben smadre det hele. Det er ikke nok at tage livet af sig selv, verden skal gøre det og udslette sig selv ved samme lejlighed.

« Lars Frost går i stå.

»Hvad skal man sige til sådan noget? Det er bare en god tekst. Manden er tilsyneladende meget intelligent, og det er ellers ikke intelligens, der præger popmusikken.

Herhjemme har vi Love Shop, men ellers er popmusikken almindeligvis lidt dum.«.

## Provokatøren Morrissey

Morrissey havde kickstartet sin solokarriere, men mistede momentum med opfølgeren "Kill Uncle" (1991) samt en række kommentarer, som mange tolkede som racistiske. Under en koncert i Finsbury Park i London optrådte han klædt og svøbt i guldskjorte og Union Jack foran et baggrundstæppe med skinheads, hvilket fik musikpressen til at vende sig mod ham.

Morrissey vendte dog stærkt tilbage med de to mesterværker "Your Arsenal" (1992) og "Vauxhall And I" (1994). Lars Frost fremhæver nummeret "National Front Disco" om den unge David, som lader sig indfange af racismen.

»Jeg gik selv på fritidshjem ovre i Ryparken, hvor grønjakkerne hang ud. Det var bare nogle småfascistiske røvhuller, som legede med noget, som de slet ikke havde styr på. Morrissey gennemskuede den type og udstillede den på en måde, som er langt sjovere end de fleste revyviser. Han har altid været god til at fange sin samtid.« Men den konstante udskiftning af pladeselskaber skabte lange pauser mellem nye studiealbum, og de senere år har de kontroversielle angreb på kongehus og kødspisere fyldt mere end musikken.

Efter massakren på Utøya, som kostede 69 mennesker livet, sagde **vegetaren** følgende fra scenen i Warszawa: »Det er ingenting i sammenligning med, hvad der sker i McDonald's og Kentucky Fried shit hver eneste dag.« Lars Frost sukker højlydt.

»Ja...« siger han.

»Morrissey siger mange geniale ting, men andre gange ville man ønske, at han havde holdt sin kæft. Han fremstår som en slags popguru, men han er også en guru, som man bør være kritisk overfor. Det er skønt, at han er så kras, men man skal passe på med at følge hvert et vink.« Ifølge Lars Frost er Morrissey meget mere end sangene.

»Med Morrissey er det alt eller intet,« siger han.

»Pladerne, koncerterne, de sjældne interviews og den aktuelle biografi, som er en mærkelig kombination af storhedsvanvid og selvnedgørelse, er vidt forskellige ting, som tilsammen udgør Morrissey. Jeg er ikke enig i alle hans politiske udsagn, men det er skønt, at han findes. Hvis du kun vil høre på mennesker, som du er er enig med, så meld dig ind i et parti. Hvis du kan tåle lidt modstand, så lyt til Morrissey.« Gik du glip af en artikel i serien om 50 års afgørende album? Læs dem alle på jp. dk/ 50album.

kasper.schutt@jp.dk

Fakta: ALBUMMET Viva Hate

Udgivet den 22. marts 1988.

Produceret af Stephen Street, som sendte sangene til Morrissey kort efter opløsningen af The Smiths.

Studiealbum N Viva Hate (1988) N Kill Uncle (1991) N Your Arsenal (1992) N Vauxhall And I (1994) N Southpaw Grammar (1995) N Maladjusted (1997) N You Are The Quarry (2004) N Ringleaders Of The Tormentors (2006) N Years Of Refusal (2009) N World Peace Is None Of Your Business (2014).

## 50 ALBUM I 50 ÅR

Et dommerpanel har for Jyllands-Posten udpeget 50 afgørende album inden for rock og pop i perioden 1964-2013.

De seks paneldeltagere fik til opgave at blive enige om ét album pr. år - og ét album pr. band/ solist.

Med afgørende menes et album, der har fået en speciel betydning for ophavsmændene, og som har spillet en særlig rolle i sin samtid, og/eller som har opnået en speciel betydning for musikere, publikum og anmeldere i årene - og årtierne - efter udgivelsesdatoen.

Hen over sommeren portrætterer kulturredaktionen de 50 udvalgte album.

I DAG ER ÅRET: 1988 Læs i morgen om: The Cure: Disintegration.

## **DOMMERPANEL**

Nikolaj Nørlund Sangskriver, producer og pladeselskabsejer David Jacobsen Turner Litteraturredaktør Kira Skov Sanger og sangskriver Kenneth Bager Sangskriver, producer og pladeselskabsejer Mette Christensen Indehaver af pladebutik Peter Schollert Musikredaktør.

## 1988 Andre album

Talk Talk: Spirit of Eden Nick Cave And The Bad Seeds: Tender Prey Leonard Cohen: I'm Your Man R. E. M.: Green My Bloody Valentine: Isn't Anything Pixies: Surfer Rosa Dinosaur Jr.: Bug Sonic Youth: Daydream Nation Sugarcubes: Life's Good Jane's Addiction: Nothing's Shocking.

- »Morrissey kickstarter overrumplende overbevisende sin solokarriere, og man glemmer The Smiths. Næsten.« Dommerpanelet
- De færreste troede på, at Morrissey ville opnå nævneværdig succes som solokunstner. Arkivfoto: Camera Press/ Polfoto

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Vi bruger sindssygt meget tid på at skubbe rundt med skyld



🗏 18. januar 2014, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Kultur), Side 6 (Kultur), MIKKEL FYHN CHRISTENSEN..., 1767 ord, Id: e4374dd4

Bibelfortolkning: Der er en tid til alt i Sys Bjerres bibelfortolkning "Krig og fest". Hver dag mødes crosstrainere og hungersnød i hendes hoved, og frustrationerne ligner det, som kong Salomon engang prædikede om.

Henter billede...

I både kristendommen, jødedommen og islam optræder kong Salomon som den klogeste mand under solen, og de livsanvisninger, som han giver i Det Gamle Testamentes Prædikernes Bog, er så universelle, at de giver mening for selv ateister, mener Sys Bjerre.

Sangerinden, der blev kendt for det vrede jalousiudbrud, hvor hun brændte sin utro ekskærestes lejlighed i sangen "Malene" fra 2008, er den første af 12 musikere, der i anledning af Bibelselskabets 200-års fødselsdag fortolker bibeltekster. Hun er hverken døbt eller konfirmeret. Hun er ikke troende, men søgende, og da Bibelselskabet spurgte hende, om hun havde lyst til at fortolke en tekst fra Bibelen, opdagede hun, at en stor del af hendes livsanskuelse stod skrevet i Prædikernes Bog kapitel 3.

»Alting har en tid, for alt, hvad der sker under himlen, er der et tidspunkt,« lyder det fra den vise kong Salomon, som slutter en lang remse med: »En tid til at elske, en tid til at hade. En tid til krig, en tid til fred.« Mens kong Salomon opfordrede mennesker til at finde fred i forholdet til Gud, opfordrer Sys Bjerre til at finde fred i forholdet til dem, man elsker livet er relationer, som det hedder i socialpsykologien.

Ellers er der ligheder nok. Både sang og bibelvers handler om accepten af, at mennesket ikke er almægtigt, at uretfærdighed vil findes på samme tid som retfærdighed, og den accept kæmper vi stadig med, mener Sys Bjerre, som har givet sin sangfortolkning af Prædikernes Bog titlen "Krig og fest".

»Det at være menneske handler tilsyneladende om de samme ting uafhængigt af tid, og det er vel derfor, Bibelen stadig er gyldig og brugbar. Selv om der er gået så utroligt mange år, er det stadig mange af de samme overvejelser, vi gør os. Nu er det så bare på en lidt anden måde, fordi mange af os ikke nødvendigvis ser til Vorherre efter svar, men leder efter svar inde i os selv eller i alle mulige spirituelle rejser og psykologtimer og yoga og alt muligt,« siger hun.

»Krig og fest er modsætningerne, men de vil altid være der på samme tid, og man må acceptere, at man nok ikke kan nå at ændre hele verden i sin livstid. Man må bare prøve at gøre det så godt, man kan, mens man er her. Imens er der en tid til at have ondt af sig selv og en tid til at kæmpe helt vildt meget for at hjælpe andre,« ræsonnerer Sys Bjerre.

## Livsfilosofii sandkassen

Sangtitlen og livsanskuelsen formulerede hun, da hun var blot fem år gammel under såkaldt sandkasseterapi.

»Jeg har en lillesøster, som kun er et år yngre end mig, og vi konkurrerede om alting i vores barndom. Vi gik begge to til Suzuki-violin, og vi lignede hinanden fuldstændigt.

Mine forældre klædte os endda i ens tøj, fordi vi lignede tvillinger fuldstændigt.

Vi lavede de samme ting, og der gik enormt meget konkurrence i den, og vi skændtes hele tiden. Det var ikke særligt rart, og mine forældre prøvede at finde ud af, hvad de kunne gøre ved det. Så de sendte os i sådan noget sandkasseterapi, da vi var fire og fem år gamle,« fortæller Sys Bjerre.

»Vi skulle sidde og lege lidt, og så skulle psykologen se på og analysere os. Jeg byggede et kæmpeslot af sand og satte dinosaurer og Playmobil-mænd og Lego-mænd og alt muligt op på slottet, og så spurgte psykologen, hvad der foregik. Jeg svarede "der er krig, men der er også fest". Min søster gravede alle dyrene og menneskerne ned i sandet og klappede ovenpå og rev det med en rive, så man ikke kunne se, at der nogensinde var sket noget, og det har psykologen sikkert fået en fest ud af. Men det har været meget passende på mit liv. Der er krig og fest, og der er ikke rigtigt noget midtimellem i den levevej, jeg har valgt. Man ved aldrig, hvornår man tjener penge, og det hele er oppe i luften altid, og sådan er mine relationer til dem, jeg elsker, også. Det er i hvert fald ikke kedeligt, men det kan også være lidt hårdt,« forklarer hun.

Hvordan? »Jeg plejede at sige, at jeg er meget enteneller, men nu har jeg lige læst Søren Kierkegaards "Enten eller", og en af læsningerne af den bog er, at det lige så godt kunne være både-og, og sådan har jeg tænkt mit liv siden. Jeg vil gerne både det ene og det andet. Jeg føler helt vildt stærkt for noget, og så føler jeg helt vildt stærkt for noget andet. Men det er både-og. Ikke enten-eller.

Jeg ved ikke, om nogle mennesker bare lever ligeud hele tiden. Nogle gange ville jeg ønske, at jeg var mere rolig og velovervejet.

Jeg tror, at det bliver bedre, jo ældre man bliver. I hvert fald er jeg ikke så hysterisk og rasende, som jeg har været. Jeg er blevet bedre til at styre mit temperament.«.

## Frygten for hykleri

I "Krig og fest" er der ikke meget af raseriet fra gennembrudshittet "Malene" tilbage.

Men der er indignation, når Sys Bjerre lister ufattelige modsætninger op. I den samme linje optræder eksempelvis hungersnød og crosstrainere.

»Det handler om, at »på rettens plads sidder uretten,« som der står i Prædikernes Bog, og det er noget, jeg tænker på hver eneste dag. Nu ligger Politiken lige der, og hvis man åbner den, inden man går ned i fitnesscenteret, kan man ikke lade være med at tænke på, hvor idiotisk verden er indrettet,« begynder hun.

»Jeg betaler penge for at bevæge mig fysisk og bruger ud over det strøm på den der idiotiske crosstrainer for at forbrænde kalorier, fordi jeg spiser for mange af dem herhjemme, og imens er der hver dag folk, som dør af sult, som knokler rundt som vanvittige og ikke kan få næring nok. Det er da frustrerende. Jeg tænker selvfølgelig ikke på det hele tiden, mens jeg står på crosstraineren, for man skal også bare have overstået det der lort, men der er tidspunkter, hvor det er helt overvældende, og jeg slet ikke kan holde det ud,« siger Sys Bjerre.

»Jeg synes, at den britiske sangerinde Lily Allen, skrev det perfekt i en sang: "I'm a weapon of massive consumption. It's not my fault, it's how I'm programmed to function". Når jeg ser mig omkring i min branche, men også i verden generelt, er vi optaget af et sygelige overforbrug, og vi er ved at udpine vores jord fuldstændigt. Men der er ikke rigtig nogen, der kan overskue at stige af, for uh nej, så skal vi også sige b, og hvis jeg holder op med at spise kød, skal jeg også holde op med at gå med læder, og så skal jeg jo også holde op med at købe ting, og så skal jeg kun gå i genbrugstøj, og så må jeg faktisk aldrig købe noget nyt. Folk bliver paralyseret,« siger Sys Bjerre og understreger, at hun også er sådan selv.

»Det har jeg skrevet mange sange om. At føle vægten af alle de her ting på ens skuldre, og så går man i stedet ud og drikker sig stiv, fordi man ikke kan finde ud af det. Men så kan man minde sig selv om, at der er en tid til alt. Man skal da gøre noget, selv om man ikke føler, at man kan gå hele vejen.« Hun kommer i tanke om et aktuelt eksempel.

At leve i nuet »Der har lige været et debatindlæg i Politiken, og skribenten var så træt af alle de "hyklere", som prædiker, at man ikke må købe æg fra burhøns, mens de samtidig køber Chanel-tasker. At det rige samfundslag er så meget bedre stillet end alle de fattige, at de sagtens kan gå rundt og købe økologisk. Det syntes jeg bare er så idiotisk.

Det er sådan nogle argumenter, som bremser alt. Altså, fordi man ikke udelukkende indretter sit forbrug efter at redde verden, så kan man lige så godt købe buræg? Det er det samme som at sige, at jeg kom ikke lige ned og træne i dag, så nu kan jeg lige så godt spise seks lagkager. Det kommer der ikke noget godt ud af,« mener Sys Bjerre.

Måske er mennesker bare lidt hykleriske af natur?

»Ja da. Jeg er **vegetar** og har været det i nogle år, jeg donerer penge til fem forskellige hjælpeorganisationer, og jeg er heldig, at jeg kan det. Jeg har et faderbarn i Kenya, og det er da også superfint, men jeg ved da godt, at jeg kunne gøre meget mere. Jeg har også en Louis Vuitton-kuffert. Jeg kunne have givet mad til en afrikansk landsby i et år for de penge. Men man må gøre det, som man synes er rigtigt, når man føler, at man har muligheden for det, og så lade være med at skamme sig ihjel resten af tiden. Det handler også om, hvilken energi man sender ud i verden. Hvis man er i dårligt humør hele tiden over sig selv som menneske, sender man også nogle dårlige vibrationer ud, man sender dem videre rundt i verden. Man skal også være god og sød mod sig selv, når man kan. Der er en tid til alt.« Sys Bjerre kommer i tanke om en episode, der får hende til at smile.

»Vi behøver jo ikke at sælge alle vores ting og sidde på en sten og spise brød, bare fordi der findes mennesker, som ikke har noget.

Det hjælper jo ikke nogen, at vi sidder på en sten. Det er ligesom dengang, da Angelina Jolie holdt op med at spise, fordi folk ikke havde noget at spise i Afrika. Det virker ret fjollet, og det hjalp ikke så meget på noget som helst, tror jeg.« »Det begynder med erkendelse. Der en tid til alt. Lad nu være med at gå og råbe hykler efter hinanden. Vi bruger sindssygt meget tid på at skubbe rundt med skylden i stedet for at leve lidt mere i nuet og bare få fingeren ud,« siger Sys Bjerre.

mifc@jp.dk

Det er ligesom dengang, da Angelina Jolie holdt op med at spise, fordi folk ikke havde noget at spise i Afrika. Det virkede ret fjollet, og det hjalp ikke så meget på noget som helst, tror jeg.

Sys Bjerre sangerinde.

Fakta: BLÅ BOG Sys Bjerre

Født den 15. maj 1985 i Vanløse.

Slog voldsomt igennem med "Malene" i 2008 og fra den samme plade, "Gør det selv", fik sangen "Kegle" også stor succes.

Har siden udgivet to album, "All In" i 2010 og "Sys" i 2012.

Skriver ud over sine egne sange tekst og musik for andre kunstnere.

• 1389797567 Nicolai Lorenzen Nicolai Lorenzen Sys Bjerre er på ingen måde religiøs, men kan finde hjælp i Bibelen til at takle sine tanker, når hun giver sig til at tænke på hungersnød på vej til fitnesscenteret, hvor hun knokler for at forbrænde nogle af de overflødige kalorier, mens folk sulter andre steder i verden. Foto: Nicolai Lorenzen

## Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

## Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.